

## ANTIPASTI ED INSALATE

<b>Crostini misti con crema di olive, burrata, pomodori freschi e crema di carciofi <sup>v</sup></b> Geröstete Brotscheiben mit Oliventapenade, Burrata, Tomaten und Artischockencreme	<b>14</b>
<b>Antipasto misto all'italiana</b> Saisonal, italienischer Vorspeisenteller (auf Nachfrage auch vegetarisch erhältlich)	<b>24</b>
<b>Burrata con radicchio Trevigiano, indivia, pomodori secchi e noci miste <sup>v</sup></b> Burrata mit Treviso-Radicchio, Endivie, getrockneten Tomaten und gemischten Nüssen	<b>19</b>
<b>Insalata verde o mista di stagione <sup>v+</sup></b> Grüner oder gemischter Saisonsalat	<b>12</b>
<b>Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel</b> Parmaschinken Cavazzuti, 22 Monate gereift, von unserer Berkel mit Burrata	<b>23</b> <b>27</b>

## ZUPPE

<b>Pappa al pomodoro <sup>v+</sup></b> Toskanische Tomaten-Brottsuppe	<b>12</b>
<b>Tortellini in brodo</b> Tortellini in Hühnerbrühe	<b>12</b>

## VEGANO

<b>Ravioli ripieni di verdure con salsa di pomodorini datteri, aglio e basilico <sup>v+</sup></b> Ravioli gefüllt mit Gemüse an Datteltomatensauce mit Knoblauch und Basilikum	<b>27</b>
<b>Lasagnetta al ragu di legumi e verdure stagionale con salsa Besciamella vegana <sup>v+</sup></b> Lasagne mit Hülsenfrüchten und saisonalem Gemüseragout mit veganer Béchamelsauce	<b>30</b>

## PRIMI

<b>Risotto con radicchio, gorgonzola e lardo di Colonnata e balsamico</b> Risotto mit Radicchio, Gorgonzola, Colonnata-Lardo und Balsamico	<b>28</b>
<b>Ravioli ripieni di bufala e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup></b> Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat an Salbeibutter	<b>27</b>
<b>Gnocchi di spinaci su funghi e salsa di pomodorini datterri <sup>v</sup></b> Spinatgnocchi auf Pilzen und Datteltomatensauce	<b>29</b>
<b>Paccheri con gamberi, cipolla caramellata e pomodorini datterri</b> Paccheri mit Crevetten, karamellisierten Zwiebeln und Datteltomaten	<b>37</b>
<b>Tagliatella paglia e fieno alla bolognese</b> Zweifarbige Tagliatelle mit Hackfleisch-Tomatensauce	<b>26</b>

## I NOSTRI SECONDI DI PESCE

<b>Gamberoni alla griglia</b> Grillierte Riesencrevetten mit Zitronenrisotto	<b>45</b>
<b>Filetti di branzino all'acqua pazza</b> Gebratene Wolfsbarschfilets an Datteltomatensauce und Weisswein, dazu Ofenkartoffeln	<b>43</b>
<b>Grigliata di mare con spinaci</b> Wolfsbarschfilet und Riesencrevetten vom Grill mit Spinat	<b>46</b>

## I NOSTRI SECONDI DI CARNE

<b>Tagliata di manzo con patatine al forno</b> Geschnittenes Rindsentrecôte mit Parmesansplittern, dazu italienische Ofenkartoffeln	<b>46</b>
<b>Involtini di pollo ripieni alle erbe e spinaci, salsa al marsala e risotto</b> Pouletbruströllchen gefüllt mit Kräutern und Spinat, an Marsalasaucce und Parmesanrisotto	<b>38</b>
<b>Fegato di vitello alla veneziana con risotto alla milanese</b> Kalbsleber «Venezianische Art» mit Safranrisotto	<b>39</b>
<b>Filetto di agnello al pepe verde su polenta al tartufo e scarola</b> Lammfilet mit grünem Pfeffer auf Polenta mit Trüffel und Endivie	<b>44</b>

## CONTORNI COME SUPPLEMENTO

Risotto alla Parmigiano <sup>v</sup> , Patatine al forno <sup>v+</sup> , Spinaci <sup>v+</sup> , Verdure rosolate <sup>v+</sup> , Polenta tartufata alla griglia <sup>v</sup>	<b>8</b>
--	----------

## DOLCI

<b>Tiramisù fatto in casa</b> Hausgemachtes Tiramisù		<b>13</b>
<b>Panna cotta alla vaniglia con salsa stagionale</b> Hausgemachtes Vanille-Panna Cotta mit saisonaler Sauce		<b>12</b>
<b>Dolce «Waisenhaus»</b> Hausgemachter, karamellierter Apfel und Käse mit gehackten Haselnüssen, umhüllt von knusprigem Kataifi-Teig an Haselnuss-Toffee-Sauce		<b>15</b>

## DOLCI PICCOLI

<b>Bocconcini «Gioia»<sup>V</sup></b> Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.	<b>per pezzo</b>	<b>2.5</b>
---	------------------	------------

## GELATI<sup>V</sup> E SORBETTI<sup>V+</sup>

Vaniglia, cioccolato, moca, raffaello, stracciatella, pistacchio fior di latte, cioccolato bianco, tartufo	<b>per pallina</b>	<b>4</b>
Limone, mango, lampone, fragola	<b>per pallina</b>	<b>4</b>

## COPPA

	<b>kleine Portion</b>	<b>grosse Portion</b>
<b>Coppa Amarena</b> Fior di latte-Glace, Meringue, Amarenakirschen, Schlagrahm	<b>9</b>	<b>12</b>
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglace, kräftiger Espresso, Schlagrahm	<b>9</b>	
<b>Coppa al cioccolato e Baileys</b> Schokoladenglace mit Baileys, Schlagrahm	<b>9</b>	<b>12</b>

## I NOSTRI VINI DOLCI

<b>Vigna Senza Nome – Moscato d’Asti</b> <sup>v+</sup> Braida, Piemonte	<b>10 cl</b>	<b>7</b>
<b>Picolit – Colli Orientali doc</b> Torre Rosazza, Friuli-Venezia Giulia	<b>4 cl</b>	<b>9.5</b>
<b>Cantucci con Vinsanto</b> Cantucci mit Vinsanto	<b>4 cl</b>	<b>12</b>

## LA NOSTRA GRAPPA

<b>Oro, Grappa di Vino Nobile di Montepulciano</b> Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana	<b>43°</b>	<b>2 cl</b>	<b>11</b>
--	------------	-------------	-----------

## PER I BAMBINI

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.  
Nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.  
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.  
Getränke sind nicht inbegriffen.

### *Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln*

#### in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi  
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan  
Grana Padano

#### am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia  
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi  
Grana Padano in der Käseraffel

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne* (20 Minuten Wartezeit).

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

v vegetarisch  
v+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./872/11.23