

## ANTIPASTI ED INSALATE

<b>Crostini misti con crema di broccoli, burrata, pesto di pomodoro, barbabietola e funghi marinati</b> <sup>v</sup>	<b>14</b>
Geröstete Brotscheiben mit Brokkolicrème, Burrata, frisches Tomatenpesto und einer marinierten Randen-Pilzmischung	
<b>Antipasto misto all'italiana</b> <sup>g</sup>	<b>27</b>
Saisonaler, italienischer Vorspeisenteller (auf Nachfrage auch vegetarisch erhältlich)	
<b>Burrata con indivia due colori, pomodori secchi e noci miste</b> <sup>v/g</sup>	<b>19</b>
Burrata mit zweierlei Endivien, getrockneten Tomaten und gemischten Nüssen	
<b>Insalata verde o mista di stagione</b> <sup>v+/g</sup>	<b>12</b>
Grüner oder gemischter Saisonsalat	
<b>Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel</b> <sup>l/g</sup>	<b>23</b>
Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate gereift, von unserer Berkel mit Trüffel-Burrata	<b>+8</b>

## ZUPPA

<b>Pappa al pomodoro</b> <sup>v+</sup>	<b>12</b>
Toskanische Tomaten-Brotssuppe	
<b>Tortellini in brodo di vitello</b>	<b>12</b>
Tortellini in Kalbs-Bouillon	

## VEGANO

<b>Ravioli ripieni di verdura con salsa di pomodorini datteri gialli, aglio e basilico</b> <sup>v+</sup>	<b>27</b>
Gemüseravioli an Datteltomatensauce, Knoblauch und Basilikum	
<b>Mille foglie di verdure con mozzarella vegana e salasa di pomodorini datteri gialli</b> <sup>v+/g</sup>	<b>26</b>
Gemüse-Millefeuille mit veganem Mozzarella und gelber Datteltomatensauce	
<b>Fungo portobello ripieno su letto di cime di rapa</b> <sup>v+</sup>	<b>24</b>
Riesenchampignon gefüllt mit saisonalem Gemüse und Tofu auf gedünstetem Stängelkohl	

v	vegetarisch
v+	vegan
l	laktosefrei
g	glutenfrei

## PRIMI

<b>Risotto con radicchio, gorgonzola e lardo di Colonnata e basilico</b> <sup>g</sup>	<b>28</b>
Risotto mit Radicchio, Gorgonzola, Lardo di Colonnata und Basilikum	
<b>Ravioli ripieni di crema di bufala e spinaci al burro e salvia</b> <sup>v</sup>	<b>27</b>
Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarellacrème und Spinat an Salbeibutter	
<b>Gnocchi di spinaci con salsa di pomodorini datteri e funghi</b> <sup>v+</sup>	<b>28</b>
Spinatgnocchi an Pilzen und Datteltomatensauce	
<b>Paccheri con rana pascatrice, cipolla caramellata e vongole</b> <sup>l</sup>	<b>30</b>
Paccheri an Seeteufelragout und Venusmuscheln mit karamellisierten Zwiebeln	
<b>Pappardelle alla bolognese</b>	<b>27</b>
Pappardelle an Hackfleisch-Tomatensauce	

## I NOSTRI SECONDI DI PESCE

<b>Gamberoni alla griglia con risotto al limone</b> <sup>g</sup>	<b>46</b>
Grillierte Riesencrevetten mit Zitronenrisotto	
<b>Filetti di baccala all'acqua pazza con pomodorini semi secchi e patate al forno</b> <sup>g/l</sup>	<b>43</b>
Kabeljaufilet an aromatisiertem Fischsud mit halbgetrockneten Tomaten und Ofenkartoffeln	
<b>Zuppa du pesce alla napoletana</b> <sup>l</sup>	<b>41</b>
Traditionelle napolitanische Fischsuppe	

## I NOSTRI SECONDI DI CARNE

<b>Tagliata di manzo con patatine al forno</b> <sup>g/l</sup>	<b>47</b>
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Parmesansplittern, dazu Ofenkartoffeln	
<b>Involtoni di pollo ripieni alle erbe e spinaci, salsa al marsala e risotto</b> <sup>g</sup>	<b>38</b>
Pouletbruströllchen gefüllt mit Kräutern und Spinat, an Marsalasaucce und Parmesanrisotto	
<b>Fegato di vitello alla veneziana con risotto alla milanese</b>	<b>39</b>
Kalbsleber «Venezianische Art» mit Safranrisotto	
<b>Costolette di agnello su salsa al tartufo con verdure stagionali</b> <sup>g</sup>	<b>45</b>
Lammkotelette an Trüffelsauce mit saisonalem Gemüse	

## CONTORNI COME SUPPLEMENTO

Risotto alla Parmigiano <sup>v</sup> , Patatine al forno <sup>v+</sup> , Polenta <sup>v</sup> , Spinaci <sup>v+</sup> , Verdure stagionali <sup>v+</sup> , Insalata verde o mista <sup>v+</sup>	<b>8</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

v	vegetarisch	l	laktosefrei
v+	vegan	g	glutenfrei

## 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>11</b>
<b>Cheesecake aromatizzato con frutti di stagione</b> Hausgemachter Cheesecake mit sasonalen Früchten		<b>13</b>

## DOLCI PICCOLI

<b>Bocconcini «Gioia»<sup>v</sup></b> Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur. Caffè, cioccolato, pistacchio, panna, fragola, caramello salato	<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	<b>per pallina</b>	<b>4.5</b>
Limone, mango, fragola, mela verde	<b>per pallina</b>	<b>4.5</b>

## COPPA

	<b>kleine Portion</b>	<b>grosse Portion</b>
<b>Coppa Amarena</b> Fior di latte-Glace, Amarenakirschen, Meringue, Schlagrahm	<b>9</b>	<b>13</b>
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglace mit kräftigem Espresso		<b>9</b>
<b>Coppa al cioccolato e Baileys</b> Schokoladenglace, Baileys, Schlagrahm	<b>9</b>	<b>13</b>
<b>Coppa tropical e Malibu</b> Raffaello-glace, karamellisierte Ananas, Malibu, Schlagrahm	<b>9</b>	<b>13</b>
<b>Coppa mocca</b> Caffè-glace, Schlagrahm	<b>9</b>	<b>13</b>
<b>Coppa perugina</b> Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm	<b>9</b>	<b>13</b>

v vegetarisch  
v+ vegan

## I NOSTRI VINII DOLCI

<b>Vigna Senza Nome</b> – Moscato d'Asti <sup>v+</sup> Braida, Piemonte	<b>10cl</b>	<b>7</b>
<b>Dolce Sinfonia</b> – Vin Santo di Montepulciano doc Torre Rosazza, Friuli–Venezia Giulia	<b>4cl</b>	<b>9.5</b>
<b>Cantucci con Vinsanto</b> Cantucci mit Vinsanto	<b>4cl</b>	<b>12</b>

## LA NOSTRA GRAPPA

<b>Oro, Grappa di Vino Nobile di Montepilciano</b> Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana	<b>43 °</b>	<b>2cl</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, 24 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./872/11.24