

antipasti	porzione piccola	porzione
crostini misti Geröstetes Brot mit Tomaten, Oliven- oder Thunfischpaste	per pezzo	3.5
carpaccio di manzo con parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Parmesan	21	25
insalata di mercato ^v Gemischter Saisonsalat		10
insalata di rucola con parmigiano reggiano Rucolasalat mit Parmesan		14
mozzarella di bufala con pomodorini e basilico ^v Büffelmozzarella mit kleinen Tomaten und Basilikum	15	21
prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi con parmigiano reggiano	20	25
minestra		
minestrone vegetariano ^{v+} oder Tagessuppe		11
paste e risotti		
spaghetti* all'aglio, olio e peperoncino ^{v+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini		22
spaghetti* alla bolognese		26
spaghetti* alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm		26
spaghetti* alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncini und Weisswein		33
casarecce* alla mediterranea ^{v+} Casarecce mit Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten		25
casarecce* al salmone Casarecce mit gebratenen Lachswürfeln an Zitronen-Rahmsauce mit Basilikum		27
rigatoni* alla peperonata ^{v+} Rigatoni mit Auberginen, Zucchini und Peperoni an Tomatensauce		23
rigatoni* all'amatriciana Rigatoni mit Speck, Zwiebeln und Peperoncini an Tomatensauce		26
ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia ^v Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter		25
fagottini di Parma Fagottini gefüllt mit luftgetrocknetem Rohschinken an Tomaten-Rahmsauce		26
risotto «Latini» Safranrisotto mit geschnetzeltem Kalbfleisch		32
lasagne al forno		26

carni e pesci

porzione

filetti di branzino ai ferri con verdure e riso Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Saisongemüse und Reis	39
tonno alla griglia con rucola e risotto al limone Grillierter Thunfisch auf Rucola, Zitronenrisotto	42
gamberoni in padella, spinaci Riesencrevetten in Olivenöl gebraten, Spinat	43
pollastrello al timo, patatine al forno (ca. 25 Minuten) Mistkratzerli mit frischem Thymian im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	35
tagliata di manzo, spinaci, risotto Geschnittenes Rindsentrecôte, Spinat, Risotto	45
scaloppine di vitello al limone, tagliatelle Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Tagliatelle	42
carré di agnello al forno, patatine al forno Lammkarree mit frischen Kräutern im Ofen gebraten, Bratkartoffeln	45

vegano ^{v+}

planted.steak con datterini e olive, verdure e patate arrostiti Veganes Steak auf Sojabasis mit Datteltomaten, Oliven, Gemüse und Bratkartoffeln	36
---	-----------

contorni

**verdure di stagione ^{v+}, spinaci ^{v+}, riso in bianco ^{v+}, risotto ^v,
risotto allo zafferano ^v, patatine al forno ^v, tagliatelle* ^v**

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.

Zu unseren saisonalen Angeboten geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

formaggi ^v

taleggio	6	parmigiano reggiano	6
gorgonzola	6	tutto insieme	15

dolci fatti in casa

panna cotta	9	torta al cioccolato ^v	9
tiramisù	11	torta al limone ^v	9
mousse al cioccolato ^v	9	semifreddo stagionale	9

cioccolatini

bocconcini «Gioia» ^v per pezzo 2.5	
Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.	

gelati ^v e sorbetti ^{v+}

gelati per pallina 4.5	
Vanille, Schokolade, Mokka, Stracciatella, Pistazie, Erdbeer	
sorbetti per pallina 4.5	
Zitrone, Himbeer, Saison-Sorbet	

coppe

coppa amarena 12	banana split 12
Vanille- und Pistazienglace, Amarena-Kirschen, Schlagrahm	Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm
coppa stracciatella 12	coppa danimarca 12
Stracciatella- und Mokka- glace, Schlagrahm	Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm
coppa al caffè 12	coppa limoncello 12
Mokka- glace, kräftiger Espresso, Schlagrahm	Zitronensorbet, Limoncello

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

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Gekennzeichnete Teigwaren* werden täglich frisch zubereitet
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano dop – 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