Antipasti e insalate

Affettati misti 22
Köstliche Aufschnittspezialitäten aus Norditalien, für 2 Pers. 33
Parmigiano Reggiano 30 Mt. gereift, Oliven «Bella di Cerignola», hausgemachte Focaccia

Crostini ai friggione bolognaise [V] 14
Geröstete Brotscheiben mit frischen Datteltomaten, Zwiebeln und Basilikum

Insalata all'Emiliana [V] 18
Gemischter Salat mit rotem Radicchio, Birnen, Parmigiano Reggiano und Baumnüssen
an einer Vinaigrette aus Aceto Balsamico di Modena

Mozzarella di bufala con pomodorini datteri e basilico [V] 21
Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi 22 32
Parmaschinken Cavazzuti dop, 24 Mt. gereift mit Parmigiano Reggiano 30 Mt. gereift

Carpaccio di manzo 24 31
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern

Zuppa

Cappelletti di manzo in brodo 14
Bouillon mit Rindfleisch-Cappelletti

Pasta fresca

Tagliatelle alla «Traviata» [V] 26
Hausgemachte Tagliatelle mit frischer Tomatensauce, Datteltomaten und Basilikum

con bocconcini di filetto di manzo arrostiti 38
mit gebratenen Rindsfiletwürfeln

Tortellacci ripieni di ricotta e tartufo con tartufo fresco [V] 40
Tortellacci mit Ricotta-Trüffel-Füllung und frischem Trüffel

Paccheri con crema di pistacchio [V] 29
Paccheri mit Pistaziencrème

con bocconcini di filetto di tonno 38
mit gebratenem Thunfischfilet

v vegetarisch
v+ vegan

Risotto e dall'orto

Risotto al limone con gamberoni 33
Zitronenrisotto mit Riesencrevetten

Polenta grigliata con funghi misti, ricotta vegetale al tartufo e tartufo fresco V+ 38
Grillierte Polenta mit gemischten Pilzen, veganem Trüffelricotta und frischem Trüffel

Verdure grigliate e marinate all'olio di oliva V 28
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse an Olivenöl mit Burrata-Stracciatella, Bratkartoffeln

Paccheri con crema di pistacchio V 29
Paccheri mit Pistaziencrème

Carni

Scaloppine di vitello al limone 43
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle

Fegato di vitello con cipolle e salvia 40
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei, Parmesanrisotto

Ossobuco di manzo con gremolata e risotto allo zafferano 48
Geschmorte Rindshaxe mit Gremolata und Safranrisotto

Classici della cucina emiliana

Costoletta di maiale alla bolognese 39
Paniertes Kräuterschweinskotelett nach Bologna-Art
mit Parmaschinken und Parmesan belegt, dazu Beilage nach Wahl

Bollito misto 41
Gekochtes Kalb-, Rind- und Pouletfleisch, italienische Wurst (Cotechino),
Salsa Verde, Salzkartoffeln und Gemüse

Filetto di manzo «Giuseppe Verdi» (200 g) 57
Grilliertes Rindsfilet an Balsamico-Sauce, Bratkartoffeln und Blattspinat (160 g) 49

Pesci

Filetto di tonno al pistacchio e pinoli 44
Thunfischfilet mit Pistazien und Pinienkerne, Zitronenrisotto und Spinat

Sogliola al burro di limone 54
Gebratene Seezunge mit Zitronenbutter und Kapern, dazu Blattspinat

Gamberoni alla griglia con salsa picante 46
Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, Zitronenrisotto und Spinat

v vegetarisch
v+ vegan

Contorni

Risotto al parmigiano o al limone [V], tagliatelle [V], 8
patatine arrosto [V+], spinaci a foglie [V+], verdure grigliate [V+]
Parmesan- oder Zitronenrisotto, Tagliatelle,
Bratkartoffeln, Blattspinat, Grillgemüse

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.

Acqua

Leitungswasser «Bärnerwasser»
75 cl à 3 Franken

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi
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 Penne*.

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

v vegetarisch
v+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./871/10.26