

Antipasti e insalate

Affettati misti		22
Köstliche Aufschnittspezialitäten aus Norditalien, Parmigiano Reggiano 30 Mt. gereift, Oliven «Bella di Cerignola», hausgemachte Focaccia	für 2 Pers.	33
Crostini ai friggione bolognese ^v		14
Geröstete Brotscheiben mit frischen Datteltomaten, Zwiebeln und Basilikum		
Insalata di verdure mediterranee		16
Mediterraner Gemüsesalat mit Pinienkernen, Kräutern und Olivenöl		
Mozzarella di bufala con pomodorini dattere 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 al ragù di costine di manzo		34
Hausgemachte Tagliatelle mit geschmortem Rindsragout		
Tagliatelle alla «Traviata» ^v		26
Hausgemachte Tagliatelle mit frischer Tomatensauce, Datteltomaten und Basilikum		
con bocconcini di filetto di manzo arrostiti		38
mit gebratenen Rindsfiletwürfeln		
Tortellone gigante di ricotta, spinaci, limone ed erbe aromatiche con salsa di parmigiano ^v		30
Grosse Tortellone gefüllt mit Ricotta, Spinat, Zitrone und Kräutern an Parmesansauce		
Paccheri con crema di pistacchio ^v		29
Paccheri mit Pistaziencrème		
con bocconcini di filetto di tonno		38
mit gebratenem Thunfischfilet		

Risotto e dall'orto

Risotto al limone con gamberoni Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	33
Gnocchi di patate vegani con pomodorini gialli ^{v+} Vegane Kartoffelgnocchi mit gelben Datteltomaten, Basilikumpesto und veganem Frischkäse	29
Verdure grigliate e marinate all'olio di oliva ^v Gegrilltes und eingelegtes Gemüse an Olivenöl mit Burrata-Stracciatella, Bratkartoffeln	28
Paccheri con crema di pistacchio ^v Paccheri mit Pistaziencrème	29

Carni

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Tagliatelle	43
Fegato di vitello con cipolle e salvia Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Salbei, Parmesanrisotto	40

Classici della cucina emiliana

Costoletta di maiale alla bolognese Paniertes Kräuterschweinskotelett nach Bologna-Art mit Parmaschinken und Parmesan belegt, dazu Beilage nach Wahl	39
Bollito misto Gekochtes Kalb-, Rind- und Pouletfleisch, italienische Wurst (Cotechino), Salsa Verde, Salzkartoffeln und Gemüse	41
Filetto di manzo «Giuseppe Verdi» Grilliertes Rindsfilet an Balsamico-Sauce, Bratkartoffeln und Blattspinat	(200 g) 57 (160 g) 49

Pesci

Filetto di tonno al pistacchio e pinoli Thunfischfilet mit Pistazien und Pinienkerne, Zitronenrisotto und Spinat	44
Sogliola al burro di limone Gebratene Seezunge mit Zitronenbutter und Kapern, dazu Blattspinat	54
Gamberoni alla griglia con salsa picante Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini, Zitronenrisotto und Spinat	46

Contorni

Risotto al parmigiano o al limone ^v, tagliatelle ^v,
patatine arrosto ^{v+}, spinaci a foglie ^{v+}, verdure grigliate ^{v+}
Parmesan- oder Zitronenrisotto, Tagliatelle,
Bratkartoffeln, Blattspinat, Grillgemüse

8

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./871/02.26