

Le piccole tentazioni per svegliare un po' di voglia ...

	porzione piccola	porzione
pomodorini datterini con mozzarella di bufala (v) date tomatoes with buffalo mozzarella <i>tomates dattes avec mozzarella de buffle</i>	21	
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla berkel parma ham cavazzuti dop, 24 months - from our berkel, with seasonal side <i>cavazzuti jambon de parme dop, 24 mois - de berkel, avec complément saisonnier</i>	24	32
crostini con tartare di Chianina, crema di pecorino, nocciole e tartufo nero toasted bread slices with Chianina beef tartare, pecorino cream, hazelnuts and black truffle <i>tranches de pain grillées avec tartare de bœuf Chianina, crème de pecorino, noisettes et truffe noire</i>		25
insalata di polipo tiepido lukewarm octopus salad <i>salade tiède de poulpe</i>	24	32
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parmigiano reggiano beef carpaccio with olive oil, lemon, rocket and parmesan shavings <i>carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, citron, roquette et copeaux de parmesan</i>	24	32
antipasti misti mixed starters <i>entrées variées</i>	22	27
salmone marinato marinated salmon with olive oil, lemon and dill <i>saumon mariné à l'huile d'olive, citron et aneth</i>	25	35

Le insalate

insalata verde o mista (v+) green or mixed salad <i>salades vertes ou mixtes</i>		12
insalata di formentino con uovo in camicia e pancetta (v) lamb's lettuce with poached egg and bacon <i>salade de mâche avec œuf poché et lard</i>		19

La minestra – per il fondo

pappa al pomodoro (v+) tuscan tomato soup with bread and olive oil <i>soupe de tomates toscane avec pain et huile d'olive</i>		12
minestrone alla fiorentina (v+) florentine-style vegetable soup <i>soupe de légumes à la florentine</i>		12



Pasta e risotto – il cuore della cucina italiana

cappelletti – la specialità della casa (v)	porzione	
homemade cappelletti filled with parmesan, egg and parsley	piccola	porzione
<i>cappelletti faits maison farcis au parmesan, à l'œuf et persil</i>		
al burro e salvia	23	29
with butter and sage		
<i>avec du beurre et de la sauge</i>		
ai pomodorini freschi e basilico	23	29
with date tomatoes and basil		
<i>avec des tomates dattes et du basilic</i>		
alla panna	23	29
with cream		
<i>avec de la crème</i>		
spaghetti all'aglio, pomodorini datter, gamberoni e peperoncino		36
spaghetti with garlic, date tomatoes, king prawns and chillies		
<i>spaghetti à l'ail, aux tomates dattes, crevettes géantes et piment</i>		
spaghetti alla carbonara		27
spaghetti with bacon, egg yolk and cream «house style»		
<i>spaghetti au bacon, jaune d'œuf et crème «à la manière de la maison»</i>		
pici all'aglione (v+)		27
pici with spicy tomato sauce and garlic		
<i>pici avec sauce tomate épicée et ail</i>		
paccheri alla livornese		36
paccheri with squid, octopus, prawns, monkfish and mussels		
<i>paccheri aux calamars, poulpes, crevettes, lotte et moules</i>		
pappardelle al sugo «Lorenzini»		32
pappardelle on homemade minced meat sauce		
<i>pappardelle avec sauce à la viande hachée maison</i>		
risotto allo spumante (v)		26
sparkling wine risotto		
<i>risotto au vin mousseux</i>		
con gamberoni grigliati		36
with grilled king prawns and bisque		
<i>avec crevettes géantes grillées et bisque</i>		

Dall'orto

cotoletta di melanzana impanata ai cornflakes con salsa ai peperoni (v+)	32
cornflake-breaded eggplant cutlet with bell pepperoni sauce and a side dish of your choice	
<i>escalope d'aubergine panées aux cornflakes avec sauce aux poivrons et accompagnement au choix</i>	
gnocchi con tartufo nero (v)	36
gnocchi with black truffle	
<i>gnocchi à la truffe noire</i>	



Dall'acqua

porzione

codina di pescatrice alla mediterranea monkfish with lemon, parsley, olive oil and date tomatoes, served with spinach <i>lotte au citron, persil, huile d'olive et tomates dattes, servie avec des épinards</i>	46
gamberoni grigliati grilled king prawns with spinach <i>crevettes géantes grillées aux épinards</i>	45
grigliata mista di mare grilled king prawns, octopus, squid and monkfish <i>crevettes géantes grillées, poulpe, calamar et lotte de mer</i>	44
pesce del giorno our employees will be happy to inform you. <i>nos employés se font un plaisir de vous renseigner.</i>	according to offer / selon l'offre

Le carni

filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde grilled beef fillet «Lorenzini» with green pepper sauce, rosemary potatoes and grilled vegetables <i>filet de bœuf grillé «Lorenzini» avec sauce au poivre vert, pommes de terre au romarin et légumes grillés</i>	160 g 200 g	49 58
saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano veal escalope topped with raw ham and sage, served with saffron risotto <i>escalope de veau garnie de jambon cru et de sauge, servie avec un risotto au safran</i>		44
scaloppine di vitello al limone con pappardelle al burro veal escalope with lemon sauce and buttered pappardelle <i>escalope de veau avec sauce au citron et pappardelle beurrées</i>		43
costolette di agnello grigliate con patatine al rosmarino e carciofi grilled lamb chops with rosemary potatoes and artichoke <i>côtelettes d'agneau grillées avec pommes de terre au romarin et artichaut</i>		44
ossobuco di vitello al profumo dell'orto con risotto allo zafferano veal shank (300 g) with garden herbs and saffron risotto <i>jarret de veau (300 g) aux herbes du jardin et risotto au safran</i>		48
galletto al forno con patatine al rosmarino (ca. 25 minuti) oven-cooked poussin with rosemary potatoes (approx. 25 minutes waiting time) <i>poulet cuit au four avec pommes de terre au romarin (env. 25 minutes d'attente)</i>		39

I nostri contorni

spinaci (v+), risotto al parmigiano o allo zafferano (v), patatine al rosmarino (v+), pappardelle (v), verdure grigliate (v+), carciofi (v+) spinach, parmesan or saffron risotto, rosemary potatoes, pappardelle, grilled vegetables, artichoke <i>épinards, risotto au parmesan ou au safran, pommes de terre au romarin, pappardelle, légumes grillés, artichaut</i>	
contorno supplementare a richiesta additional side dish on request <i>plat additionnel sur demande</i>	8



Dolcezze

Gelati (v)

cioccolato · pistacchio · vaniglia · moca · nocciola · fior di latte · caramello salato (v+)	per scoop / <i>par boule</i> with whipped cream <i>avec crème chantilly</i>	4.5 +1
---	---	-----------

Sorbetti (v+)

limone · mango · lampone · fragole	per scoop / <i>par boule</i>	4.5
------------------------------------	------------------------------	-----

Formaggi – al posto di un tramonto... (v)

formaggio fresco di capra		10
taleggio / gorgonzola stagionato / parmigiano reggiano – 24 mesi	à	9
piattino di formaggi italiani		19

Dolcezze – «la vita è bella!»

bocconcini «Gioia» (v) 4 gelato cubes coated with fine chocolate. From an Italian manufactory. <i>4 cubes de gelato enrobés de chocolat délicat. De manufacture italienne.</i> individually <i>séparément</i>	4 pieces / <i>4 pièces</i>	10 2.5
tortino al cioccolato fondente (v) lukewarm chocolate cake <i>petit gâteau au chocolat tiède</i> with a scoop of ice-cream of your choice <i>avec une boule de glace au choix</i>		10 +4.5
tiramisù della casa (v)		13
panna cotta con frutti di bosco		10
affogato al caffè (v)		9.5
zuppa inglese		15



I nostri vini dolci

Vigna Senza Nome – Moscato d’Asti docg <i>Moscato bianco</i> Braida, Piemonte	10cl	8.5
Dolce Sinfonia – Vin Santo di Montepulciano doc <i>Trebbiano, Malvasia bianca lunga</i> Tenuta Vallocaia – Bindella, Toscana	4cl	10

La nostra grappa

Oro – Grappa di Vino Nobile di Montepulciano, 43° Vol.-% Tentua Vallocaia – Bindella, Toscana	2cl	11
--	-----	----



Acqua

Tap water «Bärnerwasser»

Eau du robinet «Bärnerwasser»

75 cl à 3 CHF

Per i bambini

Children are invited to discover the diversity of Italian cuisine as well.

Indulge their every whim.

At a special price of CHF 15.

Up to and including the age of 12 years – accompanied by an adult.

Drinks are excluded.

Les enfants aussi doivent découvrir la diversité de la cuisine italienne.

Pouvoir choisir selon l'envie.

Au prix forfaitaire de 15 francs.

Jusqu'à 12 ans – en compagnie d'adultes.

Les boissons ne sont pas incluses.

Reference to the used products / Informations sur les produits utilisés

in the kitchen / dans la cuisine

prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel

riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 24 mesi

olio extra vergine di oliva italiano – Covan

at the table / à la table

olio extravergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

grana padano in the cheese grater / *dans la râpe à fromage*

We are pleased to serve you *gluten-free penne* upon request.

À la demande nous vous servons volontiers les penne exempt de gluten.

For information about allergenics please ask our employees.

Pour plus d'informations sur les allergènes dans les différents plats, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.

