

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

	porzione piccola	porzione
pomodorini datterini con mozzarella di bufala (v) Datteltomaten mit Büffelmozzarella	19	28
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla berkel Parmaschinken Cavazzuti dop, 24 Monate - von unserer Berkel, mit saisonaler Beilage	24	32
crostini con burrata, noci e menta (v) geröstete Brotscheiben mit Burrata, Haselnüssen und Minze		18
insalata di polipo tiepido lauwarmer Oktopussalat	24	32
carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone, rucola e scaglie di parmigiano reggiano Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Rucola und Parmesan-Splittern	24	32
antipasti misti gemischte Vorspeisen	22	27
cocktail di gamberi con avocado e insalata verde Riesencrevettencocktail mit Avocado und Blattsalat	25	
vitello tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce, Kapernäpfel und Olivenöl	26	34

Le insalate

insalata verde o mista (v+) grüner oder gemischter Blattsalat		12
panzanella toscana (v) Toskanischer Brotsalat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln		18

La minestra – per il fondo

pappa al pomodoro (v+) toskanische Tomatensuppe mit Brot und Olivenöl		12
--	--	----



Pasta e risotto – il cuore della cucina italiana

	porzione piccola	porzione
cappelletti – la specialità della casa (v) hausgemachte Cappelletti gefüllt mit Parmesan, Ei und Petersilie		
al burro e salvia mit Butter und Salbei	23	29
ai pomodorini freschi e basilico mit Datteltomaten und Basilikum	23	29
alla panna mit Rahm	23	29
spaghetti all’aglio, pomodorini datterini, gamberoni e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Datteltomaten, Riesencrevetten und Peperoncini		36
spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Eigelb und Rahm «nach Art des Hauses»		27
pici all’aglione (v+) Pici mit pikanter Tomatensauce und Knoblauch		27
topini alla livornese kleine Gnocchi mit Tintenfisch, Oktopus, Crevetten, Seeteufel und Miesmuscheln		36
pappardelle al sugo «Lorenzini» Pappardelle an hausgemachter Hackfleischsauce		32
risotto al limone (v) Zitronenrisotto		26
con gamberoni grigliati mit grillierten Riesencrevetten		36

Dall’orto

cotoletta di melanzana impanata ai cornflakes con salsa ai peperoni (v+) Auberginen-Schnitzel mit Cornflakes-Panade an Peperonisauce und Beilage nach Wahl		32
bistecca di anguria con fregola sarda al pesto di basilico (v) Wassermelonensteak mit Fregola Sarda an Basilikumpesto		30



Dall'acqua

	porzione
codina di pescatrice alla mediterranea Seeteufel mit Zitrone, Petersilie, Olivenöl und Datteltomaten, dazu Spinat	46
gamberoni alle erbe con verdura grigliata Riesencrevetten mit Kräutern mariniert, dazu Grillgemüse	45
grigliata mista di mare grillierte Riesencrevetten, Oktopus, Tintenfisch und Seeteufel	44
pesce del giorno unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne.	nach Angebot

Le carni

filetto di manzo «Lorenzini» al pepe verde	160 g	49
Rindsfilet «Lorenzini» vom Grill mit grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	200 g	58
saltimbocca di vitello con risotto allo zafferano Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safranrisotto		44
scaloppine di vitello al limone con pappardelle al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit gebutterten Pappardelle		42
costolette di agnello grigliate con patatine al rosmarino e carciofi saltati grillierte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln und gebratenen Artischocken		44
tagliata di manzo con rucola, parmigiano e patate al rosmarino Rinds-Tagliata mit marniertem Rucola, Parmesan, dazu Rosmarinkartoffeln		48
galletto al forno con patatine al rosmarino (ca. 25 minuti) Mistkratzerli im Ofen gegart mit Rosmarinkartoffeln (ca. 25 Minuten Wartezeit)		39

I nostri contorni

spinaci (v+), risotto al parmigiano o allo zafferano (v),
patatine al rosmarino (v+), pappardelle (v), verdure grigliate (v+), carciofi saltati (v+)
Blattspinat, Parmesan- oder Safranrisotto,
Rosmarinkartoffeln, Pappardelle, Grillgemüse, gebratene Artischocken

contorno supplementare a richiesta zusätzliche Beilage auf Wunsch	8
--	---



Dolcezze

Gelati (v)

stracciatella · cioccolato · pistacchio · vaniglia ·
moca · nocciola · fior di latte · caramello salata (v+) per pallina 4.5

Sorbetti (v+)

limone · mango · lampone · fragole per pallina 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 pezzi 10

4 Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.
einzeln 2.5

tortino al cioccolato fondente (v) 10

lauwarmes Schokoladenküchlein
mit einer Kugel Glace nach Wahl +4.5

tiramisù della casa (v) 13

panna cotta con frutti di bosco 10

affogato al caffè con panna (v) 9.5

limone ripieno con sorbetto al limone 8

Zitrone gefüllt mit Zitronensorbet
mit Vodka +7



I nostri vini dolci

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

La nostra grappa

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



Acqua

Leitungswasser «Bärnerwasser»

75 cl à 3 Franken

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 einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel

riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 24 mesi

olio extra vergine di oliva italiano – Covan

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.

