

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

	porzione piccola	porzione
pomodorini datterati con mozzarella di bufala (v) date tomatoes with buffalo mozzarella <i>tomates dattes avec mozzarella de buffle</i>	19	28
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>	26	32
crostini con burrata, noci e menta (v) toasted bread slices with burrata, hazelnuts and mint <i>tranches de pain grillées avec burrata, noisettes et menthe</i>		18
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
cocktail di gamberi con avocado e insalata verde king prawn cocktail with avocado and leaf lettuce <i>cocktail de gambas géantes avec avocat et salade verte</i>	25	
vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce, caper berries and olive oil <i>veau finement tranché, sauce au thon, câpres à queue et huile d'olive</i>	26	34

Le insalate

insalata verde o mista (v+) green or mixed salad <i>salades vertes ou mixtes</i>		12
panzanella toscana (v) Tuscan bread salad with cucumber, tomatoes and onions <i>Salade de pain toscane aux concombres, tomates et oignons</i>		18

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
---	--	----



Pasta e risotto – il cuore della cucina italiana

	porzione piccola	porzione
cappelletti – la specialità della casa (v) homemade cappelletti filled with parmesan, egg and parsley <i>cappelletti faits maison farcis au parmesan, à l'œuf et persil</i>		
al burro e salvia with butter and sage <i>avec du beurre et de la sauge</i>	23	29
ai pomodorini freschi e basilico with date tomatoes and basil <i>avec des tomates dattes et du basilic</i>	23	29
alla panna with cream <i>avec de la crème</i>	23	29
spaghetti all'aglio, pomodorini datterini, gamberoni e peperoncino spaghetti with garlic, date tomatoes, king prawns and chillies <i>spaghetti à l'ail, aux tomates dattes, crevettes géantes et piment</i>		36
spaghetti alla carbonara 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>		27
pici all'aglione (v+) pici with spicy tomato sauce and garlic <i>pici avec sauce tomate épicée et ail</i>		27
topini alla livornese small gnocchi with squid, octopus, prawns, monkfish and mussels <i>petits gnocchi à la seiche, de poulpe, de crevettes, de lotte et de moules</i>		36
pappardelle al sugo «Lorenzini» pappardelle on homemade minced meat sauce <i>pappardelle avec sauce à la viande hachée maison</i>		32
risotto al limone (v) lemon risotto <i>risotto au citron</i>		26
con gamberoni grigliati with grilled king prawns <i>avec crevettes géantes grillées</i>		36

Dall'orto

cotoletta di melanzana impanata ai cornflakes con salsa ai peperoni (v+) cornflake breaded eggplant cutlet with bell pepperoni sauce <i>escalope d'aubergine panée avec cornflakes et sauce aux poivrons</i>		32
bistecca di anguria con fregola sarda al pesto di basilico (v) watermelon steak with fregola sarda and basil pesto <i>steak de pastèque avec fregola sarda et pesto au basilic</i>		30



Dall'acqua

porzione

codina di pescatrice alla mediterranea monkfish with lemon, parsley, olive oil and small tomatoes, served with spinach <i>lotte au citron, persil, huile d'olive et petites tomates, servie avec des épinards</i>	46
gamberoni alle erbe con verdura grigliata king prawns marinated with herbs, served with grilled vegetables <i>gambas géantes marinées aux herbes, servies avec légumes grillés</i>	45
grigliata mista di mare grilled giant 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>		42
costolette di agnello grigliate con patatine al rosmarino e carciofi saltati grilled lamb chops with rosemary potatoes and fried artichoke <i>côtelettes d'agneau grillées avec pommes de terre au romarin et artichaut poêlé</i>		44
tagliata di manzo con rucola, parmigiano e patate al rosmarino sliced beef entrecôte with marinated rocket, Parmesan shavings, served with rosemary potatoes <i>tagliata de boeuf avec roquette marinée, copeaux de parmesan, servie avec pommes de terre au romarin</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), carciofi saltati (v+) spinach, parmesan or saffron risotto, rosemary potatoes, pappardelle, fried artichoke <i>épinards, risotto au parmesan ou au safran, pommes de terre au romarin, pappardelle, artichaut poêlé</i>	
contorno supplementare a richiesta additional side dish on request <i>plat additionnel sur demande</i>	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 gelato cubes coated with fine chocolate. From an Italian manufactory.

4 cubes de gelato enrobés de chocolat délicat. De manufacture italienne.

individually

2.5

séparément

tortino al cioccolato fondente (v) 10

lukewarm chocolate cake

petit gâteau au chocolat tiède

with a scoop of ice-cream of your choice

+4.5

avec une boule de glace au choix

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

lemon filled with lemon sorbet

citron farci au sorbet au citron

with vodka

+7

avec vodka



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.

