

CARTA DEL MENÙ

ANTIPASTI

| | piccola | porzione |
|--|---------|----------|
| Insalata di mercato ^V <i>Gemischter Saisonsalat</i> | 16 | |
| Insalata di rucola con parmigiano reggiano ^V <i>Rucolasalat mit Parmesan</i> | 18 | |
| Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico ^V <i>Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum</i> | 19 | 27 |
| Vitello tonnato <i>Dünner aufgeschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce</i> | 26 | 34 |

CARNI E PESCI

| | porzione |
|--|----------|
| Hamburger (200g) «Brötli Bar» <i>Mit Hausbrot, Käse, Tomaten, Karotten und Salzgurke, serviert mit Pommes frites</i> | 27 |
| Petto di pollo alla griglia <i>Grilliertes Pouletschnitzel, garniert mit Saisonsalat, Kräuterbutter</i> | 35 |
| Scaloppine di maiale al limone, tagliatelle <i>Schweinsschnitzel mit Zitronensauce, Tagliatelle</i> | 35 |
| Filetti di branzino ai ferri con verdure e riso <i>Grillierte Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Saisongemüse und Reis</i> | 44 |

PASTE

| | porzione |
|--|----------|
| Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V+} <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini</i> | 24 |
| Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncini und Weisswein</i> | 36 |
| Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia ^V <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter</i> | 35 |

DESSERT

| | per pezzo | |
|---|-------------|-----|
| Panna cotta | | 12 |
| Tiramisù | | 14 |
| Mousse al cioccolato ^V | | 14 |
| Bocconcini «Gioia» ^V <i>Gelatiwürfel, umhüllt von zarter Schokolade, aus italienischer Manufaktur</i> | per pezzo | 2.5 |
| Gelati ^V <i>Vanille, Schokolade, Mokka, Stracciatella, Pistazie, Erdbeere</i> | per pallina | 5 |
| Sorbetti ^{V+} <i>Zitrone, Himbeer, Saisonales Sorbet</i> | per pallina | 5 |

v vegetarisch v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./851/04.25