

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>Dünn 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

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

v vegetarisch v+ vegan