

ANTIPASTI E ZUPPA

Carne cruda alla piemontese Beef tartare, Parmesan cheese (30 months), thyme oil		26
Prosciutto di parma e burrata Parma ham (24 month) with burrata	23	30
Zuppa di minestrone ^{v+} Vegetable soup		13
Insalata caprese ^v Date tomatoes, burrata, basil oil		21
Insalata verde di stagione ^{v+} Green seasonal salad		12
Insalata mista di stagione ^{v+} Mixed seasonal salad		13
Bruschette miste ^v Toasted bread slices with tomatoes, truffle ricotta, and black olives		13
Carpaccio di polpo Octopus carpaccio with lemon vinaigrette		23

PASTE - TUTTE FATTE IN CASA

Spaghetti - all'uovo
Tagliatelle - all'uovo
Campanelle - all'uovo

On request, we are happy to serve you gluten-free, vegan spaghetti or penne.

ai funghi porcini ^v Porcini mushroom cream sauce		25
alla carbonara Guanciale, egg yolks, cream and parmesan		24
all'arrabbiata ^{v+} Tomato, chillies, garlic and basil		22
alla calabrese Veal, tomatoes, cream and chillies		28
al ragù bolognese Minced beef, tomatoes		24

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.**

SPECIALITÀ FATTE A MANO

Ravioli «Cantinetta» ^v

34

Handmade ravioli filled with ricotta and black truffle, served with butter and Parmigiano Reggiano

PESCI E FRUTTI DI MARE

Branzino all'acqua pazza

39

Sea bass fillets in broth with vegetables baked in the oven, roast potatoes

Sogliola alla griglia

53

Whole sole with fresh sage, fried potatoes

I nostri gamberoni al profumo dell'ortono

42

King prawns from the oven with fresh garden herbs, rice

CARNI

Scaloppine al limone

44

Swiss veal escalope with lemon sauce, homemade tagliatelle

Saltimbocca alla romana

44

Swiss veal escalope with sage and prosciutto, saffron risotto

Piccata di vitello

45

Swiss veal escalope in parmesan-egg coating with saffron risotto

Filetto di manzo al tegamino alle erbe

52

Beef fillet served in a pan with fresh herbs and risotto

Pollastrello (ca. 20 minuti)

39

Cockerel from the oven

alla diavola

Chilli butter, thyme, lemon, roast potatoes

al timo

Thyme butter, lemon, roast potatoes

Fegato di vitello con risotto ^g

42

Sliced veal liver with herbs, onions and olive oil, served with risotto

VEGETARIANO

WE ALSO OFFER VEGAN ALTERNATIVES. ASK OUR STAFF.

Parmigiano di melanzane con burrata ^v

32

Eggplant parmigiana with burrata

Manicotti alla fiorentina ^v

34

Handmade manicotti filled with spinach ricotta, tomatoes, cream, parmesan (30 months)

REFERENCE TO THE PRODUCTS

in the kitchen

Prosciutto di Parma Cavazzuti, 24 mesi – dalla Berkel

All pasta is prepared fresh every day.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

at the table

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano in the cheese grater

For information on allergens in individual dishes, please contact our staff.

Preise in CHF inkl. MwSt./873/09.25