Insalate ed antipasti

	porzione piccola	porzione
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel	22	30
Parmigiana di melanzane classica [V] Auberginen-Parmigiana *Eggplant with parmesan*	24	32
Mozzarella di bufala campana e pomodorini datteri con basilico a foglie [V] Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikumblättern *Buffalo mozzarella with date tomatoes and basil*		18
Tartare di manzo classica Rindstatar an klassischer Tatarsauce mit Kapern, Zwiebeln, Oliven und Essiggurken *Beef tartare on classic tartare sauce with capers, onions, olives and pickles*	26	38
Insalata «Amalfitana» tiepida Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Calamari, Venus- und Miesmuscheln, Sellerie und Karotten *Lukewarm seafood salad with squid, calamari, clams, mussels, celery and carrots*	26	36
Insalata di polpo e patate tiepida Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln und Oliven *Lukewarm octopus salad with potatoes and olives*	26	36
Tartara di salmone con avocado Lachstatar mit Avocado auf Jungspinat mit Rotweinzwiebeln *Salmon tartare with avocado on leaf spinach and red wine onions*	28	38
Insalata valeriana con speck, uovo e salsa all'aglio Nüsslisalat an hausgemachtem Knoblauch-Dressing mit Ei und Speck *Lamb's lettuce with homemade garlic dressing, egg and speck*		19
Bruschette con crema al tartufo, guanciale e tartufo nero fresco Geröstete Brotscheiben mit Trüffelcrème, Guanciale und frischem saisonalem Trüffel *Toasted bread slices with truffle cream, guanciale and fresh seasonal truffle*		28
Burrata con verdure grigliate e prosciutto Cavazzuti dalla Berkel Burrata mit grilliertem Gemüse und Prosciutto Cavazzuti von unserer Berkel *Burrata with grilled vegetables and Cavazzuti prosciutto from our Berkel slicer*		32

Zuppe

Zuppa di pomodorini datterini al basilico [V+] Datteltomatensuppe mit Basilikum *Date tomato soup with basil*		15
Zuppa di pesce con crostini all'aglio Fischsuppe mit Meeresfrüchten, Fischwürfeln und Datteltomaten *Fish soup with seafood, diced fish and date tomatoes*		23

Paste, gnocchi e risotti

	porzione piccola	porzione
Scialatielli vesuviane al pomodoro con melanzane e mozzarella di bufala [V] Hausgemachte Scialatielli an Tomatensauce mit Auberginen und Büffelmozzarella *Homemade scialatielli with tomato sauce, eggplant and buffalo mozzarella*		26
Scialatielli al nero di seppia con calamari, seppioline, cozze e vongole Hausgemachte schwarze Scialatielli mit Calamari, kleinen Sepien, Miesmuscheln und Venusmuscheln *Homemade black scialatielli with calamari, baby cuttlefish, mussels and clams*	32	38
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce *Spaghetti with hard clams on white wine sauce*		34
Gnocchi di patate al ragù di manzo, pomodorini datterini e pecorino Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleisch, Datteltomaten und Pecorino *Homemade potato gnocchi with minced beef, date tomatoes and pecorino cheese*	24	30
Risotto allo zafferano con capesante e zucchine Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Zucchini *Saffron risotto with scallops and zucchini*		35
Tagliolini fatti in casa al tartufo nero stagionale [V] Hausgemachte Tagliolini mit saisonalem schwarzen Trüffel *Homemade tagliolini with seasonal black truffle*		46
Risotto al limone con gamberi Zitronenrisotto mit Riesencrevetten *Lemon risotto with shrimps*		34
Linguine all'astice, brandy e pistacchi Linguine mit Hummer an Brandy-Sauce mit Pistazien *Linguine with lobster, brandy sauce and pistachio*	40	46
Raviolone fatto in casa con ricotta, uovo e spinaci con tartufo nero stagionale Hausgemachte Raviolone gefüllt mit Ricotta, Eigelb und Spinat an Trüffelrahmsauce und gehobeltem Trüffel *Homemade raviolone filled with ricotta, egg yolk and spinach, with truffle cream sauce served and shaved truffle*	28	38

Pesce

Filetti di branzino alle erbe su spinaci a foglie 44
Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl auf Blattspinat, Zitronenrisotto
Sea bass fillets with herbs, lemon and olive oil on leaf spinach, lemon risotto

Tagliata di tonno alla griglia su rucola, pomodorini e olio alle erbe 46
Thunfisch vom Grill auf Rucola, Kirschtomaten und Kräuteröl mit Rosmarinkartoffeln
Grilled tuna on rocket, cherry tomatoes and herb oil with rosemary potatoes

Fritto di calamari e gamberi con salsa all'aglio 38
Frittierte Calamari und Crevetten mit Knoblauchsauce
Fried calamari and king prawns with garlic sauce

Polpo alla griglia su spinaci a foglie e patate al rosmarino 45
Gegrillter Oktopus auf Blattspinat, Rosmarinkartoffeln
Grilled octopus on leaf spinach with rosemary potatoes

Sogliola alla griglia con risotto al limone 59
Gegrillte Seezunge mit Zitronenrisotto
Grilled sole with lemon risotto

Carni

Scaloppine di vitello al limone e tagliolini 46
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Tagliolini
Veal escalopes on lemon sauce, tagliolini

Pollastrello ruspante al forno con burro al timo (25 minuti) 37
Mistkratzerli aus dem Ofen mit Thymianbutter und Rosmarinkartoffeln
Oven-roasted cockerel with thyme, rosemary potatoes

Tagliata di manzo alla griglia su letto di rucola con scaglie di parmigiano 49
Geschnittenes Rindsentrecôte vom Grill
auf einem Bett aus Rucola mit Parmesansplittern, dazu Kartoffeln
Grilled sliced beef entrecôte on a bed of rocket with Parmesan shavings, served with potatoes

Filetto di manzo con salsa al vino rosso e risotto al parmigiano 59
Rindsfilet an Rotweinsauce und Parmesanrisotto
Beef fillet with red wine sauce and parmesan risotto

Fegato di vitello alla salvia e cipolla, servito con risotto allo zafferano 44
Kalbsleber mit Salbei, Zwiebeln und Safranrisotto
Calf liver with sage, onions and saffron risotto

Contorni

Risotto al parmigiano o allo zafferano ^{V}, patatine al rosmarino ^{V}, tagliolini ^{V} 8
Parmesanrisotto, Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Tagliolini
Parmesan risotto, saffron risotto, rosemary potatoes, tagliolini

Spinaci $^{V+}$, verdure di stagione $^{V+}$ 9
Spinat, saisonales Gemüse / *Spinach, seasonal vegetables*

v: vegetarisch / *vegetarian*
v+: vegan

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.

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.

Fleisch-Herkunft

Bitte beachten Sie unsere spezielle Hinweistafel.

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – De Cecco.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva della italiano – Covan
Grana Padano

am Tisch
Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella,
Tenuta Vallocaia
Condimento di mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Grana padano in der Käseraffel

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti und Penne.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Origin of meat

Please take notice of our special information board.

Reference to the used products

in the kitchen
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel
All our pasta is daily home-made besides
the spaghetti of durum wheat semolina – De Cecco.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

on 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

On request we are pleased to serve you gluten-free spaghetti and penne.

For information about allergenics please ask our employees.

Hans Hunold

«Napoli – mondo unico»
Gemälde auf Umschlag

Amalfi.
Kraftort.
Und Italiens wohl faszinierendste Küstenlandschaft.
Das Meer leuchtet im Sonnenglanz.
Das Salzwasser duftet betörend.
Sapore di sale – sapore di mare.

Die Menschen hier geniessen das Leben.
Mit seinen einfachen Facetten.
Draussen auf der Piazza, am Tisch der Osteria.
Amalfi – un pò d'Italia, di Campania, di Napoli.

Amalfi.
A place of power.
And probably Italy's most fascinating coastal landscape.
The sea glows in the sun.
The salt water smells beguiling.
Sapore di sale – sapore di mare.

The people here enjoy life
With its simple facets
Outside on the piazza, at the table of the osteria.
Amalfi – un pò d'Italia, di Campania, di Napoli.

la vita è bella



— Rolf Brem —

«Schönheit festhalten».
So fasst der 2014 Verstorbene seine Freude
an der Bildhauerei zusammen.
Wir widmen dieses Lokal.
Rolf Brems Welt der Porträts.

Sie sind da – all diese Köpfe.
Ganz still, edel, schlicht.
Und scheinen sich mit uns zu verständigen ...
Mit ihnen sind wir nicht allein.

Mona Schwitter, Szenographin MAS.
Und Martin Fischer, feine Mechanik.
Zeichnen für die Präsentation dieser Werke verantwortlich.

«Capturing beauty».
This is how the man who died in 2014
summed up his joy in sculpture.
We dedicate this locale.
Rolf Brems world of portraits.

They are there - all these heads.
Quiet, noble, simple.
And seem to communicate with us ...
With them we are not alone.

Mona Schwitter, scenographer MAS.
And Martin Fischer, fine mechanics.
Are responsible for the presentation of these works.