

Antipasti

porzione
piccola porzione

tartare di branzino con mango, jalapeño e crema di cocco Wolfsbarschtatar mit Mango, Jalapeño und Kokoscrème		27
carpaccio classico di manzo con scaglie di parmigiano klassisches Rindscarpaccio mit Parmesansplitter		26
tartare di manzo «LUMA» con burro alla senape «LUMA» Beef Tatar mit Senfbutter	29	45
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel Parmaschinken Cavazzuti dop, 24 Monate gereift – von unserer Berkel	27	35
burrata pugliese con pomodorini datterini e olio al pomodoro ^v apulische Burrata mit Datteltomaten und Tomaten-Ölivenöl		22
fette di polpo su lamelle di patate lesse con polvere di paprika affumicata e olio d'oliva spremuto a freddo Oktopusscheiben auf gekochten Kartoffelscheiben mit geräuchertem Paprikapulver und kaltgepresstem Olivenöl		32

Minestre

crema di crostacei con crostini di pane all'aglio e lamelle di astice Krustentiercrème mit Knoblauchbrotcroûtons und Hummerstreifen		24
ravioli in brodo di manzo Ravioli in Rinderkraftbrühe		16
zuppa di porcini con tartufo nero ^v Steinpilzsuppe mit schwarzem Trüffel		22

Insalate

insalata mista con verdure croccanti, avocado, indivia e semi misti gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Avocado, weissem Chicorée und gemischten Kernen		17
---	--	----

Le nostre paste fatte in casa/risotti

porzione
piccola porzione

ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e limone con burro, salvia e scorza di limone ^v hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Füllung, Butter, Salbei und Zitronenzeste	26	38
ravioli fatti in casa ripieni di ragù alla bolognese con salsa al Parmigiano hausgemachte Ravioli mit Bolognese-Füllung und Parmesansauce	27	39
spaghetti all'astice Spaghetti mit Hummer	45	69
spaghetti alle vongole veraci e gallina traditionell zubereitet mit den kleinen, aromatischen Gallina und den grösseren, fleischigen Veraci	26	38
ravioli al brasato Ravioli mit geschmortem Rindfleisch	27	39
tagliatelle o risotto al tartufo nero hausgemachte Tagliatelle oder Risotto an Trüffelsauce und frischem schwarzen Trüffel	44	62
Vegano		
polpette vegane su crema di peperoni e ricotta vegana ^{v+} vegane Polpette auf Paprikacrème und veganem Ricotta		43
bistecca vegana in crosta di erbe con patatine al rosmarino ^{v+} veganes Planted Steak mit Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln		43

Dall'acqua

misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Wolfsbarschfilets, Seezunge, Riesencrevetten und Hummerschwanz vom Grill mit Blattspinat	59
sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone ganze Seezunge, grilliert oder nach Müllerinnen-Art, mit Zitronenrisotto	71
filetti di branzino alla griglia con broccoli selvatici, salsa allo zafferano e risotto al parmigiano grillierte Wolfsbarschfilets mit wildem Brokkoli, Safransauce und Parmesanrisotto	49

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.

Dalla terra	porzione
costoletta di vitello al burro e salvia con risotto allo zafferano gebratenes Kalbskotelett an Butter und Salbei mit Safranrisotto	67
scaloppine al limone o panna con tagliolini Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Rahmsauce mit hausgemachten Tagliolini	49
scaloppine di vitello al tartufo nero Kalbsschnitzel an Trüffelsauce und frischem schwarzen Trüffel mit hausgemachten Tagliolini	72
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano geschnetzelte Kalbsleber mit Safranrisotto	49
filetto di manzo «Rossini» Rindsfilet «Rossini» mit Entenleber an Trüffeljus, frischem schwarzem Trüffel und Parmesanrisotto	69

Per due persone

branzino in crosta di sale marino con risotto al limone e verdure miste Wolfsbarsch in Salzkruste mit Zitronenrisotto und gemischtem Gemüse	a persona (ca. 45 minuti)	67
chateaubriand con salsa bernese, spinaci e gratin di patate Chateaubriand mit Sauce béarnaise, Spinat und Kartoffelgratin	a persona	76
rombo al forno con lamelle di zucchine, salsa mediterranea e patate al timo ganzer Steinbutt mit Zucchini-Lamellen, mediterraner Sauce und Thymian-Kartoffeln	a persona	67

Contorni	8
risotto al limone ^v risotto parmigiano ^v , verdura di stagione ^{v+} , tagliolini ^v , spinaci a foglie ^{v+} , patatine al rosmarino ^{v+}	

Dal carrello al tavolo (solo a pranzo / nur zum Mittagessen) Oktober – April

martedì

carré di vitello arrosto al rosmarino con salsa alle spugnole e purè di patate Kalbskarreebraten mit Rosmarin, Morchelsauce und Kartoffelpüree	59
---	----

mercoledì

brasato di manzo con salsa al Barolo con polenta Rindsschmorbraten mit Barolo-Rotweinsauce und Polenta	47
---	----

giovedì

stinto di vitello brasato con risotto allo zafferano geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto	51
--	----

venerdì

bouillabaisse provenzalische Fischsuppe	42
--	----

Dolcezze

tortino ai cioccolato dal cuore liquido servito con gelato al fior di latte Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Fior di latte-Glace		18
tiramisù		16
zabaione al marsala con gelato al fior di latte Marsala-Zabaione mit Fior di latte-Glace		15
frutti di bosco caldi con panna cotta alla vaniglia warme Waldbeeren mit Vanille-Panna-cotta		16
crema catalana		16
caffè freddo «Conti» Eiskaffee «Conti»		16
cassata della casa hausgemachte sizilianische Glace-Spezialität		15
frutti freschi con sorbetto al limone ^{v+} Früchteteller mit Zitronensorbet		18
varietà di gelati e sorbetti vaniglia ^v , cioccolato ^v , stracciatella ^v , fior di latte ^v , caffè ^{v+} fragola ^{v+} , limone ^{v+} , arancia rossa ^{v+} , pistacchio ^v	la pallina	5
bocconcini «Gioia» panna, fragola, cacao, caffè	per pezzo	3.5
formaggi ^v pecorino toscano, taleggio, gorgonzola, parmigiano, brie mit süssem Feigenbrot, Honig, Bitterorangenmarmelade	a scelta assortito misto	15 26

v = vegetarisch

v+ = vegan

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.

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 dop – stagionatura di almeno 30 mesi
olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Parmigiano reggiano

am Tisch olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Parmigiano reggiano dop, 30 mesi in der Käseraffel