

STARTERS & SALADS

	small portion	large portion
Crostini misti della casa ^v Toasted bread slices with diced tomatoes, olive pesto and burrata stracciatella		14
Antipasto misto all'italiana Seasonal Italian appetizer plate (vegetarian available upon request)		24
Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico ^{v/g} Buffalo mozzarella with date tomatoes and basil		18
Insalata verde o mista di stagione ^{v+/g} Green or mixed seasonal salad		12
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel ^{l/g} Parma ham Cavazzuti, 24 months matured, from our Berkel		22
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano ^g Beef carpaccio with rocket and Parmesan shavings	24	32

SOUP

Pappa al pomodoro ^{v+} Tomato soup with croûtons		12
Minestrone della nonna ^{v+} Grandmother's minestrone soup		14

VEGAN

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^{v+} Spaghetti with garlic, olive oil and chilli peppers		25
Parmigiana di melanzane ^{v+} Eggplant gratin with tomato sauce and vegan mozzarella and Parmesan alternatives		29

RISOTTO & PASTA

Rigatoni alla carbonara	27
Rigatoni with egg yolk, guanciale and Parmigiano Reggiano	
Gnocchi di patate fatti in casa alla sorrentina ^v	29
Homemade potato gnocchi in tomato sauce, gratinated with mozzarella and Parmesan	
Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala e spinaci al burro e salvia ^v	29
Homemade tortelli filled with spinach and buffalo ricotta, sage butter	
Tagliatelle al ragù bolognese	28
Tagliatelle with minced meat sauce Bolognese style	
Risotto al limone con gamberoni	37
Lemon risotto with king prawns	
extra king prawns	per piece +7

FISH

Branzino (220 g) alla griglia con timo e limone, servito con verdure stagionali ^{g/l}	43
Grilled sea bass with thyme and lemon, served with seasonal vegetable	
Gamberoni all'arrabbiata con aglio, olio e peperoncino, serviti con risotto ^g	43
King prawns with garlic, peperoncini and olive oil, served with risotto	

MEAT

Filetto di manzo al timo con patate al forno e spinaci freschi ^{g/l}	52
Grilled beef fillet with thyme sauce, served with spinach and roasted potatoes	
Involentino di pollo alle erbe con salsa al Marsala, spinaci e risotto ^g	39
Chicken breast roulade filled with herbs, Marsala sauce, spinach and risotto	
Fegato di vitello con cipolla, cipollotto, salvia e risotto allo zafferano	39
Veal liver with onions, spring onions, sage and saffron risotto	
Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano	43
Veal escalope with sage and parma ham, served with saffron risotto	
Scaloppine al limone con tagliatelle	42
Veal escalope with lemon sauce and tagliatelle	

SIDE DISHES

Risotto al Parmigiano ^v , Patatine al forno ^{v+} , Tagliatelle ^v	6
Spinaci ^{v+} , Verdure stagionali ^{v+}	

v	vegetarian	l	lactose-free
v+	vegan	g	gluten-free

DESSERTS

Tiramisù fatto in casa Homemade Tiramisù	13
Panna cotta alla vaniglia con salsa stagionale Homemade vanilla panna cotta with seasonal sauce	11
Crema di mascarpone fatta in casa con frutti di bosco Homemade mascarpone cream with wild berries	13
Semifreddo al torrone fatto in casa con crema al caramello Homemade nougat semifreddo with caramel sauce	13

SMALL DESSERT

Bocconcini «Gioia»^V Ice cream cubes covered with smooth chocolate. From Italian manufacture. Coffee, chocolate, pistachio, cream	per piece	2.5
---	------------------	------------

ICE CREAM^V AND SORBETS^{V+}

Vanilla, chocolate, double espresso, raffaello, stracciatella pistachio, fior di latte, hazelnut	per scoop	4.5
Lemon, mango, strawberry	per scoop	4.5

COUPES

	small portion	large portion
Affogato al caffè Vanilla ice cream with strong espresso		9
Coppa al cioccolato e Baileys Chocolate ice cream, Baileys, whipped cream	9	13
Coppa perugina Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	9	13

I NOSTRI VINI DOLCI

Vigna Senza Nome – Moscato d'Asti ^{v+} Braida, Piemonte	10cl	7
Dolce Sinfonia – Vin Santo di Montepulciano doc Torre Rosazza, Friuli-Venezia Giulia	4cl	9.5
Cantucci con Vinsanto Cantucci mit Vinsanto	4cl	12

LA NOSTRA GRAPPA

Oro, Grappa di Vino Nobile di Montepulciano Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana	43 °	2cl	11
--	-------------	------------	-----------

FOR OUR SMALL GUESTS

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.

Reference to the used products

in the kitchen

Prosciutto di Parma Cavazutti dop, 24 mesi – dalla Berkel
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 Alghieri, Masi
Grana Padano in the cheese grater

We are pleased to serve you *gluten-free spaghetti and penne* upon request.

For information about allergens please ask our employees.

v vegetarian
v+ vegan

All prices in CHF incl. VAT/872/09.26