

STARTERS & SALADS

	small portion	large portion
Crostini misti della casa ^v Toasted bread slices with diced tomatoes, basil pesto and burrata stracciatella		14
Antipasto misto all'italiana ^g 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+} Tuscan tomato bread soup		12
Minestrone della nonna Grandmother's minestrone soup		14

VEGAN

Gnocchi di spinaci con salsa di pomodorini datterini e funghi ^{v+} Spinach gnocchi with date tomato sauce and mushrooms		28
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	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^{v+}	25
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli peppers	
Ravioli ripieni di bufala e spinaci al burro e salvia ^v	27
Ravioli filled with buffalo mozzarella and spinach with 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	43
Grilled sea bass with thyme and lemon, served with seasonal vegetable	
Tonno in crosta di pistacchi servito con spinaci ^g	42
Tuna in pistachio crust served with leaf spinach	

MEAT

Tagliata di manzo con patatine al forno ^{g/l}	46
Sliced beef entrecôte with Parmesan shavings, served with Italian baked potatoes	
Involtoni di pollo ripieni alle erbe e spinaci, salsa al marsala e risotto ^g	38
Chicken breast rolls filled with herbs and spinach, with marsala sauce and parmesan risotto	
Fegato di vitello alla veneziana con risotto alla milanese	39
Veal liver with onions and sage, served with 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+}	

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

SMALL DESSERT

Bocconcini «Gioia»^V Ice cream cubes covered with smooth chocolate. From Italian manufacture. Coffee, chocolate, pistachio, cream, strawberry, salted caramel	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
Coppa Amarena Fior di latte ice cream, Amarena cherries, meringue, whipped cream	9	13
Affogato al caffè Vanilla ice cream with strong espresso		9
Coppa al cioccolato e Baileys Chocolate ice cream, Baileys, whipped cream	9	13
Coppa mocca Coffee ice cream, 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 allergenics please ask our employees.

v vegetarian
v+ vegan

All prices in CHF incl. VAT/872/11.25