

ANTIPASTI ED INSALATE

	kleine Portion	grosse Portion
Crostini misti della casa ^v Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Olivenpesto und Burrata-Stracciatella		14
Antipasto misto all'italiana Saisonaler, italienischer Vorspeisenteller (auf Nachfrage auch vegetarisch erhältlich)		24
Mozzarella di bufala con pomodorini datterini e basilico ^{v/g} Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum		18
Insalata verde o mista di stagione ^{v+/g} Grüner oder gemischter Saisonsalat		12
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel ^{l/g} Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate gereift, von unserer Berkel		22
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano ^g Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	24	32

ZUPPA

Pappa al pomodoro ^{v+} Tomatensuppe mit Croûtons	12
Minestrone della nonna ^{v+} Minestrone nach Grossmutter's Art	14

VEGANO

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^{v+} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	25
Parmigiana di melanzane ^{v+} Auberginenaufbau mit Tomatensauce mit veganer Mozzarella- und Parmesan-Alternative	29

PRIMI

Rigatoni alla carbonara	27
Rigatoni mit Eigelb, Guanciale und Parmigiano Reggiano	
Gnocchi di patate fatti in casa alla sorrentina ^v	29
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensauce, gratiniert mit Mozzarella und Parmesan	
Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala e spinaci al burro e salvia ^v	29
Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Spinat und Büffel-Ricotta an Salbeibutter	
Tagliatelle al ragù bolognese	28
Tagliatelle an Hackfleischsauce nach Bolognese-Art	
Risotto al limone con gamberoni	37
Zitronenrisotto mit Riesencrevetten	
zusätzliche Riesencrevetten	per pezzo +7

I NOSTRI SECONDI DI PESCE

Branzino (220 g) alla griglia con timo e limone, servito con verdure stagionali ^{g/l}	43
Grillierter Wolfsbarsch mit Thymian und Zitrone, serviert mit saisonalem Gemüse	
Gamberoni all'arrabbiata con aglio, olio e peperoncino, serviti con risotto ^g	43
Riesencrevetten mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl, dazu Risotto	

I NOSTRI SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo al timo con patate al forno e spinaci freschi ^{g/l}	52
Grilliertes Rindsfilet an Thymiansauce, dazu Spinat und Bratkartoffeln	
Involentino di pollo alle erbe con salsa al Marsala, spinaci e risotto ^g	39
Pouletbrustrollchen gefüllt mit Kräutern an Marsalasauce, dazu Spinat und Risotto	
Fegato di vitello con cipolla, cipollotto, salvia e risotto allo zafferano	39
Kalbsleber mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Salbei, dazu Safranrisotto	
Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano	43
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, dazu Safranrisotto	
Scaloppine al limone con tagliatelle	42
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Tagliatelle	

CONTORNI COME SUPPLEMENTO

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

DOLCI

Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù		13
Panna cotta alla vaniglia con salsa stagionale Hausgemachtes Vanille-Panna Cotta mit saisonaler Sauce		11
Crema di mascarpone fatta in casa con frutti di bosco Hausgemachte Mascarponecrème mit Waldbeeren		13
Semifreddo al torrone fatto in casa con crema al caramello Hausgemachtes Nougat-Semifreddo mit Karamellsauce		13

DOLCI PICCOLI

Bocconcini «Gioia»^V Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur. Caffè, cioccolato, pistacchio, panna	per pezzo	2.5
---	------------------	------------

GELATI^V E SORBETTI^{V+}

Vaniglia, cioccolato, doppio espresso, stracciatella pistacchio, fior di latte, nocciola	per pallina	4.5
Limone, mango, fragola	per pallina	4.5

COPPA

	kleine Portion	grosse Portion
Affogato al caffè Vanilleglace mit kräftigem Espresso		9
Coppa al cioccolato e Baileys Schokoladenglace, Baileys, Schlagrahm	9	13
Coppa perugina Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm	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
--	-------------	------------	-----------

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.

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alghieri, Masi
Grana Padano in der Käseraffel

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne* (20 Minuten Wartezeit).

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

v vegetarisch
v+ vegan