

ANTIPASTI ED INSALATE

kleine
Portion

grosse
Portion

Crostini misti della casa ^v

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikumpesto und Burrata-Stracciatella

14

Antipasto misto all'italiana ^g

Saisonal, 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

Zuppa fredda di verdure stagionali ^{v+}

Kalte saisonale Gemüsesuppe

12

Minestrone della nonna

Minestrone nach Grossmutter's Art

14

VEGANO

Piatto misto di verdure grigliate all'olio d'oliva ^{v+}

Gemischtes grilliertes Gemüse mit Olivenöl

25

Parmigiana di melanzane ^{v+}

Auberginenaufbau mit Tomatensauce mit veganer Mozzarella- und Parmesan-Alternative

29

v vegetarisch
v+ vegan
l laktosefrei
g glutenfrei

PRIMI

| | |
|---|--------------|
| Rigatoni alla carbonara | 27 |
| Rigatoni mit Eigelb, Guanciale und Parmigiano Reggiano | |
| Spaghetti aglio, olio e peperoncino ^{v+} | 25 |
| Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini | |
| 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 | 43 |
| Grillierter Wolfsbarsch mit Thymian und Zitrone, serviert mit saisonalem Gemüse | |
| Tonno in crosta di pistacchi servito con spinaci ^g | 42 |
| Thunfisch in Pistazienkruste, serviert mit Blattspinat | |

I NOSTRI SECONDI DI CARNE

| | |
|--|----|
| Tagliata di manzo con patatine al forno ^{g/1} | 47 |
| Geschnittenes Rindsentrecôte mit Parmesansplittern, dazu Ofenkartoffeln | |
| Involentino di pollo alle erbe con salsa al Marsala, spinaci e risotto ^g | 39 |
| Pouletbruströllchen gefüllt mit Kräutern an Marsalasaucce, 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 |
|---|---|

| | | | |
|----|-------------|---|-------------|
| v | vegetarisch | l | laktosefrei |
| v+ | vegan | g | glutenfrei |

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 |

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 |
| Sgroppino al caffè con Amaretto Hausgemachtes Kaffeesorbet mit Amaretto | | 13 |
| Coppa perugina Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm | 9 | 13 |

I NOSTRI VINII 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 Montepilciano 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 Alighieri, 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

Preise in CHF inkl. MwSt./872/05.26