

## STARTERS & SALADS

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

## SOUP

<b>Zuppa fredda di verdure stagionali</b> <sup>v+</sup> Cold seasonal vegetable soup		<b>12</b>
<b>Minestrone della nonna</b> Grandmother's minestrone soup		<b>14</b>

## VEGAN

<b>Piatto misto di verdure grigliate all'olio d'oliva</b> <sup>v+</sup> Mixed plate of grilled vegetables with olive oil		<b>25</b>
<b>Parmigiana di melanzane</b> <sup>v+</sup> Eggplant gratin with tomato sauce and vegan mozzarella and Parmesan alternatives		<b>29</b>

## RISOTTO & PASTA

<b>Rigatoni alla carbonara</b>	27
Rigatoni with egg yolk, guanciale and Parmigiano Reggiano	
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino <sup>v+</sup></b>	25
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli peppers	
<b>Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta di bufala e spinaci al burro e salvia <sup>v</sup></b>	29
Homemade tortelli filled with spinach and buffalo ricotta, sage butter	
<b>Tagliatelle al ragù bolognese</b>	28
Tagliatelle with minced meat sauce Bolognese style	
<b>Risotto al limone con gamberoni</b>	37
Lemon risotto with king prawns	
extra king prawns	per piece +7

## FISH

<b>Branzino (220 g) alla griglia con timo e limone, servito con verdure stagionali <sup>g</sup></b>	43
Grilled sea bass with thyme and lemon, served with seasonal vegetable	
<b>Tonno in crosta di pistacchi servito con spinaci <sup>g</sup></b>	42
Tuna in pistachio crust served with leaf spinach	

## MEAT

<b>Tagliata di manzo con patatine al forno <sup>g/1</sup></b>	46
Sliced beef entrecôte with Parmesan shavings, served with Italian baked potatoes	
<b>Involentino di pollo alle erbe con salsa al Marsala, spinaci e risotto <sup>g</sup></b>	39
Chicken breast roulade filled with herbs, Marsala sauce, spinach and risotto	
<b>Fegato di vitello con cipolla, cipollotto, salvia e risotto allo zafferano</b>	39
Veal liver with onions, spring onions, sage and saffron risotto	
<b>Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano</b>	43
Veal escalope with sage and parma ham, served with saffron risotto	
<b>Scaloppine al limone con tagliatelle</b>	42
Veal escalope with lemon sauce and tagliatelle	

## SIDE DISHES

Risotto al Parmigiano <sup>v</sup> , Patatine al forno <sup>v+</sup> , tagliatelle <sup>v</sup> Spinaci <sup>v+</sup> , Verdure stagionali <sup>v+</sup>	6
---	---

## DESSERTS

<b>Tiramisù fatto in casa</b> Homemade Tiramisù	<b>13</b>
<b>Panna cotta alla vaniglia con salsa stagionale</b> Homemade vanilla panna cotta with seasonal sauce	<b>11</b>
<b>Crema di mascarpone fatta in casa con frutti di bosco</b> Homemade mascarpone cream with wild berries	<b>13</b>

## SMALL DESSERT

<b>Bocconcini «Gioia»<sup>V</sup></b> Ice cream cubes covered with smooth chocolate. From Italian manufacture. Coffee, chocolate, pistachio, cream, strawberry, salted caramel	<b>per piece</b>	<b>2.5</b>
---	------------------	------------

## ICE CREAM<sup>V</sup> AND SORBETS<sup>V+</sup>

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

## COUPES

	<b>small portion</b>	<b>large portion</b>
<b>Affogato al caffè</b> Vanilla ice cream with strong espresso		<b>9</b>
<b>Coppa al cioccolato e Baileys</b> Chocolate ice cream, Baileys, whipped cream	<b>9</b>	<b>13</b>
<b>Sgroppino al caffè con Amaretto</b> Homemade coffee sorbet with Amaretto		<b>13</b>
<b>Coppa perugina</b> Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	<b>9</b>	<b>13</b>

## I NOSTRI VINII DOLCI

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

## LA NOSTRA GRAPPA

<b>Oro, Grappa di Vino Nobile di Montepilciano</b> Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana	<b>43 °</b>	<b>2cl</b>	<b>11</b>
--	-------------	------------	-----------

## 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 Alighieri, 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/872/05.26