

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 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+} Toskanische Tomaten-Brotsuppe	12
Minestrone della nonna Minestrone nach Grossmutter's Art	14

VEGANO

Gnocchi di spinaci con salsa di pomodorini datterini e funghi ^{v+} Spinatgnocchi mit Datteltomatensauce und Pilzen	28
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	
Ravioli ripieni di crema di bufala e spinaci al burro e salvia ^v	27
Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella-creme und Spinat 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/l}	47
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Parmesansplittern, dazu Ofenkartoffeln	
Involttini di pollo ripieni alle erbe e spinaci, salsa al marsala e risotto ^g	38
Pouletbrustrollchen gefüllt mit Kräutern und Spinat, an Marsalasauce und Parmesanrisotto	
Fegato di vitello alla veneziana con risotto alla milanese	39
Kalbsleber mit Zwiebeln 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	6
Spinaci ^{v+} , Verdure stagionali ^{v+}	

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, fragola, caramello salato	per pezzo	2.5
--	------------------	------------

GELATI^V E SORBETTI^{V+}

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

COPPA

	kleine Portion	grosse Portion
Coppa Amarena Fior di latte-Glace, Amarenakirschen, Meringue, Schlagrahm	9	13
Affogato al caffè Vanilleglace mit kräftigem Espresso		9
Coppa al cioccolato e Baileys Schokoladenglace, Baileys, Schlagrahm	9	13
Coppa mocca Caffèglace, Schlagrahm	9	13
Coppa perugina Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm	9	13

v vegetarisch
v+ vegan

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

Preise in CHF inkl. MwSt./872/11.25