

«Olio extra vergine di Toscana» ist so fein – wir könnten es trinken. Natürliches Olivenöl, kalt gepresst und ungefiltert, gehört einfach zu unserer italienischen Küche.

«Olio extra vergine di Toscana» is so delicious – we could drink it. Natural olive oil, cold pressed and unfiltered, it simply belongs to our Italian cuisine.

Antipasti e insalate

	porzione piccola	porzione
Bruschetta ai pomodori marinati ^V Geröstete Brotscheiben mit marinierten Datteltomaten <i>Toasted bread slices with marinated date tomatoes</i>		12
Mozzarella di bufala con datterini «caprese» ^V Büffelmozzarella mit Datteltomaten «caprese» <i>Buffalo mozzarella with dates «caprese»</i>	18	24
Carpaccio di manzo alla rucola e parmigiano Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan <i>Beef carpaccio with rocket and parmesan</i>	23	32
Calamaretti alla griglia con insalatina di stagione Kleine, grillierte Calamari mit saisonalem Salat <i>Small, grilled calamari with seasonal salad</i>	22	34
Parmigiana di melanzane ^V Auberginengratin mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella und Parmesan <i>Eggplant gratin with tomatoes, basil, mozzarella and parmesan</i>	20	28
Antipasti misti della casa Grilliertes Gemüse, Mozzarella, Parmaschinken und Bruschetta <i>Grilled vegetables, mozzarella, parma ham and bruschetta</i>	24	30
Insalate miste o verde di stagione ^{V+} Gemischter oder grüner Saisonsalat <i>Mixed or green seasonal salad</i>		12
Insalata di soncino con finocchi e arance ^V Nüsslisalat mit Fenchel und Orangen <i>Lamb's lettuce with fennel and oranges</i>		15
Prosciutto di Parma dop Cavazzuti – 24 mesi	22	30

Minestra

Pappa al pomodoro ^{V+} Toskanische Brotsuppe mit Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und Olivenöl <i>Tuscan bread soup with tomatoes, garlic, fresh basil and olive oil</i>		12
---	--	----

v vegetarisch · vegetarian

v+ vegan

Primi Piatti

porzione

Linguine alle vongole verace e pomodorini datterì Linguine mit Venusmuscheln und Datteltomaten <i>Linguine with clams and date tomatoes</i>	31
Ravioli della casa alla ricotta e spinaci al burro e salvia ^V Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Butter und Salbei <i>Homemade ravioli filled with ricotta and spinach on butter and sage</i>	28
Fedellini con code di astice in salsa di bisque Fedellini mit Hummerschwänzen in Bisque-Sauce <i>Fedellini with lobster tails in bisque sauce</i>	45
Risotto al vino nobile con straccetti di manzo «Ojo de Agua» Risotto mit Vino Nobile und Rindstreifen «Ojo de Agua» <i>Risotto with Vino Nobile and beef strips «Ojo de Agua»</i>	36
Tagliatelle al ragù del Chianti e erbe Toscane Tagliatelle mit Chianti-Ragout und toskanischen Kräutern <i>Tagliatelle with Chianti ragout and Tuscan herbs</i>	29

Vegano

porzione

Funghi misti trifolati con crostini di pane all'olio d'oliva e profumato all'aglio ^{V+} Gebratene gemischte Pilze mit Knoblauch und Petersilie, serviert mit gerösteten Brotscheiben an Knoblauch-Olivenöl <i>Sautéed mixed mushrooms with garlic and parsley, served with toasted bread and garlic olive oil</i>	29
Fusilli alla crema di spinaci con pomodori secchi e pinoli ^{V+} Fusilli an Spinatcrème mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen <i>Fusilli with spinach cream, sun-dried tomatoes and pine nuts</i>	28
Bistecca vegetale «Planted» su coulis di datterini gialli, crumble di olive e pomodori secchi, pane alle erbe aromatiche e patate al forno ^{V+} Vegetarisches Steak «Planted» auf gelbem Datteltomaten-Coulis, mit Olivencrumble, getrockneten Tomaten, Kräuterbrot und Ofenkartoffeln <i>Plant-based steak «Planted» on yellow date tomato coulis with olive crumble, sun-dried tomatoes, herb bread and baked potatoes</i>	43

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vegane, glutenfreie Spaghetti oder Penne.
On request we are pleased to serve you vegan, gluten-free spaghetti or penne.

v vegetarisch · vegetarian
v+ vegan

Secondi

porzione

Polipo grigliato su una passata di ceci con risotto al limone Grillierter Oktopus auf Kichererbsenpüree mit Zitronenrisotto <i>Grilled octopus on chickpea purée with lemon risotto</i>	41
Gamberoni al tegamino, salsa all'arancia e pomodoro con fedelini all'aglio Riesencrevetten in Orangen-Tomatensauce mit Knoblauch-Fedelini <i>King prawns in orange and tomato sauce with garlic fedelini</i>	44
Scaloppine di vitello al limone con tagliolini al burro e spinaci Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Butter-Tagliolini und Spinat <i>Veal escalope on lemon sauce, butter tagliolini and spinach</i>	46
Carré di agnello alle erbe con caponata di verdure e patatine al forno Lammrack mit Kräutern, Gemüsecaponata und Ofenkartoffeln <i>Herb-crusted lamb rack with vegetable caponata and baked potatoes</i>	47
Filetto di manzo «Rossini» con risotto al parmigiano e spinaci Rindsfilet «Rossini» mit Parmesanrisotto und Spinat <i>Beef fillet «Rossini» with parmesan risotto and spinach</i>	61

Classici della cucina italiana

Ossobuco di vitello (350 gr) alla gremolata con risotto allo zafferano e spinaci Kalbs-Ossobuco mit Gremolata, Safranrisotto und Spinat <i>Veal-ossobuco with gremolata, saffron risotto and spinach</i>	43
Il nostro famoso pollastrello al rosmarino con patatine al forno Unser berühmtes Mistkratzerli mit Rosmarin und Ofenkartoffeln <i>Our famous cockerel with rosemary and roast potatoes</i>	37

Contorni

Verdura alla griglia ^{v+} Grilliertes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	12
Spinaci saltati all'olio d'oliva ^{v+} Sautierter Spinat mit Olivenöl <i>Sautéed spinach with olive oil</i>	12

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.

*Children are invited to discover the diversity of the 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*

*Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln
Information about the individual groceries*

In der Küche / in the kitchen

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet, ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – De Cecco.
All our pasta is daily home-made besides the spaghetti of durum wheat semolina – De Cecco.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

Am Tisch / at 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 der Käseraffel, *in the cheese grater*

Leitungswasser / tap water

Karaffe 75 cl, CHF 3
Water carafe 75 cl, CHF 3

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergenics please ask our employees.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT /868/10.25