

## VORSPEISEN

	klein	Portion
Vitello tonnato (Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern und Zwiebel)	26	34
Feine Meeresvariation	29	39
Gemischter Salat <sup>V+</sup>	16	
Rucolasalat mit Parmesansplittern und Datteltomaten <sup>V</sup>	21	
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	29	
Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum <sup>V</sup>	21	
Wolfsbarsch-Carpaccio mit Fenchel	32	
Parmaschinken von der Berkel geschnitten	26	34
Parmaschinkenröllchen mit weißem Trüffelpurée	pro Stück	22

## ERSTER GANG

La nostra pasta è fatta in casa

Unsere Pasta ist hausgemacht

Penne all'arrabbiata	21	28
Ravioli mit Ricotta und Spinat an Rahmsauce oder Butter-Salbei-Sauce <sup>V</sup>	25	35
Fleischravioli an Tomatensauce	25	35
Spaghetti mit Venusmuscheln	26	36
Gratinierte Crevetten mit Kräuterbutter		39

## VEGAN

Gebackene Panella mit confiertem Gemüse <sup>V+</sup>		29
---	--	----

## TAGESANGEBOT VOM WAGEN solo a pranzo / nur über Mittag

inclusa la zuppa o l'insalata del giorno / inklusive Tagessuppe oder Tagessalat

<b>Montag</b>	Siedfleisch mit grüner Sauce und saisonalem Gemüse	46
<b>Dienstag</b>	Kalbskarrée mit Risotto und Blattspinat	58
<b>Mittwoch</b>	Ofengeschnittene Kalbshaxe mit Mischgemüse und Kartoffelstock	51
<b>Donnerstag</b>	Geschmortes Rindfleisch mit Polenta und Blattspinat	47
<b>Freitag</b>	Bouillabaisse mit Croûtons und Sauce Rouille	42

## FISCH

incluso contorno a scelta/ inklusive Beilage nach Wahl

Wolfsbarschfilet mediterraner Stil	49
Seezunge grilliert oder meunière	66
Scampi mit Haussauce	69
Scampi-Spiess grilliert mit Rémoulade	65
Ofen-Wolfsbarsch	130
	(2 Pers.)

## FLEISCH

incluso contorno a scelta/ inklusive Beilage nach Wahl

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	48
Saltimbocca alla romana	49
Kalbskotelett mit Rosmarin	58
Kalbskotelett nach Mailänder Art	64
Tournedos «Rossini»	69
Kalbshaxe nach Mailänder Art (Ossobuco)	49
Kalbsmedaillons mit Morchelsauce	62
Kalbsleber venezianische Art	48
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce	138
Doppeltes Kalbskotelett mit Rosmarin	135
	(2 Pers.)
	(2 Pers.)

## BEILAGEN

Pommes allumettes <sup>V+</sup> aus Kartoffeln vom Bauernhof Markus Schäfer-Stettler in Hochwald

Frischer Blattspinat <sup>V+</sup>, Risotto mit Parmigiano Reggiano <sup>V</sup>, Safranrisotto <sup>V</sup>,

Gemüsemischung des Tages <sup>V+</sup>, Kartoffelstock <sup>V</sup>

zusätzliche Beilage 8

## DESSERTS

Vom Dessertwagen Spezialitäten aus unserer hauseigenen Pasticceria	16	24
Glace oder Sorbet	pro Kugel	5
Käseauswahl vom Wagen Italienische und regionale Spezialitäten	18	26

## FÜR KINDER

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum Pauschalpreis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

<sup>V</sup> vegetarisch <sup>V+</sup> vegan

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 04.25