

ANTIPASTI E ZUPPA

Carne cruda alla piemontese		26
Rindstatar, Parmesan (30 mesi), Thymianöl		
Prosciutto di parma e burrata	24	32
Prosciutto di Parma (24 mesi) mit Burrata		
Tortellini in brodo		13
Rindskraftbrühe mit Tortellini		
Insalata caprese ^v		21
Datteltomaten, Burrata, Basilikumöl		
Insalata verde di stagione ^{v+}		12
Grüner Saisonsalat		
Insalata mista di stagione ^{v+}		13
Gemischter Saisonsalat		
Bruschette miste ^v		13
Focacciascheiben mit Tomaten, Zucchini auf Zitronenricotta und schwarzen Oliven		
Verdure alla griglia		26
Lauwarmes Grillgemüse mit Burrata		
Carpaccio di manzo	25	29
Rindscarpaccio mit Ruccola und Parmesan		

PASTE – TUTTE FATTE IN CASA

Spaghetti - all'uovo
Tagliatelle - all'uovo
Rigatoni - all'uovo

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie, vegane Spaghetti oder Penne.

ai frutti di mare	26
Meeresfrüchte, Tomatensauce	
alla carbonara	26
Guanciale, Eigelb, Rahm und Parmesan	
all'arrabbiata ^{v+}	24
Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Basilikum	
alla calabrese	30
Kalbfleisch, Tomaten, Rahm und Peperoncini	
ai ragù bolognese	26
Rindshackfleisch, Tomaten	

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**

SPECIALITÀ FATTE A MANO

Ravioli «Cantinetta» ^v

Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Zitrone und Ricotta, an Thymianbutter

34

PESCI E FRUTTI DI MARE

Branzino alla griglia con salsa di mango

Grillierte Wolfsbarschfilets mit Mangosauce, grilliertem Mini-Brokkoli und Reis

42

Sogliola alla griglia

Ganze grillierte Seesunge mit frischem Salbei und Bratkartoffeln

53

I nostri gamberoni al profumo dell'ortono

Riesengarnelen aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern, Reis

42

CARNI

Scaloppine al limone

Schweizer Kalbschnitzel mit Zitronensauce, hausgemachte Tagliatelle

44

Saltimbocca alla romana

Schweizer Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken, Safranrisotto

44

Piccata di vitello

Schweizer Kalbschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel mit Safranrisotto

45

Filetto di manzo al tegamino alle erbe

Rindsfilet im Pfännchen mit frischen Gartenkräutern, Risotto

52

Pollastrello (ca. 20 minuti)

Mistkratzerli aus dem Ofen

39

alla diavola

Peperoncini butter, Thymian, Zitrone, Bratkartoffeln

al timo

Thymian, Zitrone, Bratkartoffeln

Fegato di vitello con risotto ^g

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl, dazu Risotto

42

VEGETARIANO

WIR BIETEN AUCH VEGANE ALTERNATIVEN AN. FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITENDEN.

Piccata di melanzane ^v

Auberginenschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce

32

Manicotti alla fiorentina ^v

Handgemachte Manicotti gefüllt mit Spinat-Ricotta, Tomaten, Rahm, Parmesan (30 mesi)

34

Ciambotta calabrese con burrata ^v

Gemüseintopf mit Kartoffeln, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Karotten, Peperoni, Fenchel, Zwiebeln und Burrata

30

HINWEISE ZU EINZELNEN LEBENSMITTELN

in der Küche

Prosciutto di Parma Cavazzuti, 24 mesi – dalla Berkel

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Olitalia

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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Preise in CHF inkl. MwSt./873/09.26

v = vegetarisch / v+ = vegan