

ANTIPASTI E ZUPPA

Carne cruda alla piemontese Rindstatar, Parmesan (30 mesi), Thymianöl		26
Prosciutto di parma e burrata Prosciutto di Parma (24 mesi) mit Burrata	24	32
Pappa al pomodoro ^v Tomatensuppe mit Brot		13
Insalata caprese ^v Datteltomaten, Burrata, Basilikumöl		21
Insalata verde di stagione ^{v+} Grüner Saisonsalat		12
Insalata mista di stagione ^{v+} Gemischter Saisonsalat		13
Bruschette miste ^v Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Artischocken und schwarzen Oliven		13
Verdure alla griglia Lauwarmes Grillgemüse mit Burrata		26
Carpaccio di manzo Rindscarpaccio mit Ruccola und Parmesan	25	29

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.

al salmone Lachs, Dillrahmsauce		26
alla carbonara Guanciale, Eigelb, Rahm und Parmesan		26
all'arrabbiata ^{v+} Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Basilikum		24
alla calabrese Kalbfleisch, Tomaten, Rahm und Peperoncini		30
ai ragù bolognese Rindshackfleisch, Tomaten		26

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

34

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Artischocken,
an Salbei-Butter

PESCI E FRUTTI DI MARE

Branzino alla griglia con caponata

39

Grillierte Wolfsbarschfilets mit Caponata mit Rosmarin-Bratkartoffeln

Bistecca di tonno

44

Thunfischsteak vom Grill an Zitronensauce mit Spinat und Reis

I nostri gamberoni al profumo dell'ortono

42

Riesencrevetten aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern, Reis

CARNI

Scaloppine al limone

44

Schweizer Kalbschnitzel mit Zitronensauce, hausgemachte Tagliatelle

Saltimbocca alla romana

44

Schweizer Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken, Safranrisotto

Piccata di vitello

45

Schweizer Kalbschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel mit Safranrisotto

Filetto di manzo al tegamino alle erbette

52

Rindsfilet im Pfännchen mit frischen Gartenkräutern, Risotto

Pollastrello (ca. 20 minuti)

39

Mistkratzerli aus dem Ofen

alla diavola

Peperoncini-Butter, Thymian, Zitrone, Bratkartoffeln

al timo

Thymian, Zitrone, Bratkartoffeln

Fegato di vitello con risotto ^g

42

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl, dazu Risotto

VEGETARIANO

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

Parmigiano di melanzane con burrata ^v

32

Auberginen-Parmigiana mit Burrata

Manicotti alla fiorentina ^v

34

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

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 - Covan

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./873/03.26