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

Minestrone V+ **13**
Italienische Gemüsesuppe

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, Trüffel Ricotta 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

v = vegetarisch / v+ = vegan

Specialità fatte a mano

Ravioli «Cantinetta» [v] **34**
Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, an Parmesansauce

Pesci e frutti di mare

Filetto di lucioperca con verza alla panna **46**
Zanderfilet mit Rahmwirsing, schwarzem Trüffel und Bratkartoffeln

Sogliola alla griglia **53**
Ganze grillierte Seezunge mit frischem Salbei und Bratkartoffeln

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
Peperoncinibutter, 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.

Piccata di melanzane [v] **32**
Auberginenschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel, hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce

Manicotti alla fiorentina [v] **34**
Handgemachte Manicotti gefüllt mit Spinat-Ricotta, Tomaten, Rahm, Parmesan (30 mesi)

Ciambotta calabrese con burrata [v] **30**
Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Tomaten, Zucchini, Auberginen,
Karotten, Peperoni, Fenchel, Zwiebeln und Burrata

v = vegetarisch / v+ = vegan

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 – De Cecco

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./873/10.26

v = vegetarisch / v+ = vegan