

## ANTIPASTI E ZUPPA

<b>Carne cruda alla piemontese</b> Rindstatar, Parmesan (30 mesi), Thymianöl		<b>26</b>
<b>Prosciutto di parma e burrata</b> Prosciutto di Parma (24 mesi) mit Burrata	<b>23</b>	<b>30</b>
<b>Zuppa di minestrone</b> <sup>v+</sup> Gemüsesuppe		<b>13</b>
<b>Insalata caprese</b> <sup>v</sup> Datteltomaten, Burrata, Basilikumöl		<b>21</b>
<b>Insalata verde di stagione</b> <sup>v+</sup> Grüner Saisonsalat		<b>12</b>
<b>Insalata mista di stagione</b> <sup>v+</sup> Gemischter Saisonsalat		<b>13</b>
<b>Bruschette miste</b> <sup>v</sup> Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Trüffel-Ricotta und schwarzen Oliven		<b>13</b>
<b>Verdure alla griglia</b> Lauwarmes Grillgemüse mit Burrata		<b>26</b>
<b>Carpaccio di polpo</b> Tintenfischcarpaccio an Zitronenvinegrette	<b>23</b>	

## PASTE – TUTTE FATTE IN CASA

**Spaghetti - all'uovo**  
**Tagliatelle - all'uovo**  
**Campanelle - all'uovo**

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

<b>ai funghi porcini</b> <sup>v</sup> Steinpilzrahmsauce	<b>25</b>
<b>alla carbonara</b> Guanciale, Eigelb, Rahm und Parmesan	<b>25</b>
<b>all'arrabbiata</b> <sup>v+</sup> Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Basilikum	<b>23</b>
<b>alla calabrese</b> Kalbfleisch, Tomaten, Rahm und Peperoncini	<b>29</b>
<b>ai ragù bolognese</b> Rindshackfleisch, Tomaten	<b>26</b>

### 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» <sup>v</sup>

34

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und schwarzem Trüffel, an Butter und Parmigiano Reggiano

## PESCI E FRUTTI DI MARE

### Branzino all'acqua pazza

39

Wolfsbarschfilets im Sud mit Gemüse im Ofen gebacken, Bratkartoffeln

### Sogliola alla griglia

53

Ganze Seesunge mit frischem Salbei, Bratkartoffeln

### I nostri gamberoni al profumo dell'ortono

42

Riesengarnelen 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 butter, Zitrone, Bratkartoffeln

### Fegato di vitello con risotto <sup>g</sup>

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 <sup>v</sup>

32

Auberginen-Parmigiana mit Burrata

### Manicotti alla fiorentina <sup>v</sup>

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./873/09.25