

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	23	30
Zuppa di minestrone v+ Gemüsesuppe	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, Trüffel-Ricotta und schwarzen Oliven	13	
Verdure alla griglia Lauwarmes Grillgemüse mit Burrata	26	
Carpaccio di polpo Tintenfischcarpaccio an Zitronenvinegrette	23	

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.

ai funghi porcini v Steinpilzrahmsauce	25
alla carbonara Guanciale, Eigelb, Rahm und Parmesan	25
all'arrabbiata v+ Tomaten, Peperoncini, Knoblauch und Basilikum	23
alla calabrese Kalbfleisch, Tomaten, Rahm und Peperoncini	29
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 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 Seelzunge mit frischem Salbei, Bratkartoffeln

I nostri gamberoni al profumo dell'ortono

42

Riesengamaretten 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

Thymianbutter, 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./873/09.25