

Insalate / Salate

| | |
|---|-------|
| La Verde Grüner Salat | 7.50 |
| La Mista Gemischter Saisonsalat | 8.50 |
| Insalata Cesare Eisberg-Salat mit Speck und Brotwürfeln an Parmesan Dressing | 16.50 |
| La Rucola con Funghi, Parmigiano e la crema di Aceto Balsamico Modenese Rucola-Salat mit Pilzen, Parmesanspänen und Balsamico-Essig aus Modena | 12.50 |
| La Caprese di Bufala con Pomodoro Ramato salsa al Basilico Tomatensalat und Büffelmozzarella verfeinert mit Basilikum | 13.50 |
| Avocado, Carote e Pomodorini con Salsa Olio e Limone Avocado-Salat mit Karotten, Cherry Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl | 14.50 |
| Insalata «Siciliana» con Finocchio, Arance, Olive profumate alla Menta Sizilianischer Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven und frischem Pfefferminz | 14.50 |

Antipasti / Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Carpaccio di Manzo «Classico» Sedano, scaglie di Parmigiano e Funghi Rindscarpaccio mit Parmesanscheiben, frischem Sellerie und Pilzen | 19.50 |
| Rindstarter nach Art des Hauses 70g dazu Toast-Brot super fein | 23.50 |
| Insalatina di Gamberi con Avocado, Citronette e Pomodorini Crevetten-Salat mit Avocado verfeinert nach Art des Hauses | 19.50 |
| Miesmuscheln mit Petersilien, Knoblauch und wenig Peperoncini Im Weissweinsud dazu Toast-Brot Ein Rezept mit stolzer Küchentradition | 18.50 |

Minestra e Brodi / Suppen

| | |
|---|-------|
| Stracciatella alla Romana Kraftbrühe mit Ei, Parmesan und Petersilien | 9.50 |
| Crema di Pomodoro, profumata al Gin Tomatencrèmesuppe mit Gin verfeinert | 11.50 |
| Passato di Verdure Gemüsecremesuppe | 10.50 |

Pasta fatta in Casa nostra / Hausgemachte Teigwaren eigene Produktion

Auf Wunsch bieten wir Glutenfreie Teigwaren (aus Reis und Maismehl)

(Wir verwenden vegetarisch Rahm)

| | |
|--|-------|
| Spaghetti Chitarra allo Scoglio Spaghetti Chitarra mit frischen Meeresfrüchten und Cherrytomaten | 27.50 |
| Pappardelle con Gamberetti e Broccoli all Olio di Oliva Breite Nudeln mit Riesencrevetten und Broccoli an Olivenöl | 25.50 |
| Tagliatelle al Nero di Seppia con salsa all`Astice Schwarze Tintenfisch Nudeln mit Hummersauce | 26.50 |
| Maccheroni-Garganelli con Pollo, Limone, Rosmarino e Panna Makkaroni-Garganelli mit Pouletstreifen, Zitronen, Rosmarin und Rahm | 24.50 |
| Strozzapreti con Carciofi e Salsiccia Strozzapreti mit Artischocken und Wurst | 23.50 |
| Tagliatelle Paparazzi Nudeln mit Kalbsgeschnetzelten, Steinpilzen und Rahmsauce | 27.50 |
| Ravioli ripieno con Ricotta, Noce e Caffé al Burro, Salvia e Pomodorini Ravioli gefüllt mit Ricotta, Nuss und Kaffee im Butter, Cherrytomaten und Salbei | 26.50 |
| Gnocchi con Funghi Porcini e Noci Gnocchi mit Steinpilzen und Nüssen | 23.50 |
| Gnocchi " Venere" con Capesante, Cozze e Gamberetti salsa Zafferano Gnocchi mit Jakobmuscheln, Muscheln und Crevetten an Safransauce | 27.50 |

Risotto

| | |
|---|-------|
| Risotto Verdi con Spinaci e Pesto Mit Spinat und Pesto | 19.50 |
| Risotto con Salmone, Piselli e Aneto Mit Lachs, Erbsen und Dill | 23.50 |
| Risotto-Tartufo con Manzo, Pomodorini e Parmigiano Mit Rindsfleisch, Cherry und Parmesan verfeinert mit Trüffelöl | 25.50 |

Le Carni / Fleischgerichte

| | |
|--|---------------|
| Fagotto di Pollo ripieno di Mozzarella e Funghi Porgini Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella und Steinpilzen | 33.50 |
| Classico CH Cordon bleu di Maiale o Vitello con Gruyère e Prosciutto Klassisch CH Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu mit Gruyère und Schinken | 32.50 / 39.50 |
| Scaloppina di Vitello scelta salsa: Funghi Porcini, Marsala, Limone o Vino Bianco Gebratenes Kalbsschnitzel an Auswahl Sauce: Steinpilz, Marsala, Zitronen oder Weisswein | 38.50 |
| Saltimbocca alla Roman Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken an Marsalasauce | 37.50 |
| Piccata di Vitello alla Milanese Kalbsschnitzel im Eiermantel mit Parmesan | 36.50 |
| Costolette di Agnello al vino Rosso e Pomodorini Gebratenes Lammkotelett mit Rotweinsauce und Cherrytomaten | 38.50 |
| Fegato di Vitello alla Veneziana o Burro e Salvia Kalbsleber Venezianischer Art oder im Butter und Salbei gebraten | 34.00 |
| Ossobuco di Vitello cremolato Geheimnisvoll zubereitete Kalbshaxen nach Mailänderart | 38.50 |
| Tagliata di Manzo con Rucola, Parmigiano e Balsamico Rindshuft-Tranche auf Rucola und Parmesan, verfeinert mit Balsamicosauce | 37.50 |
| Filetto di Manzo alla griglia o scelta salsa: Funghi Porcini, Barolo, Marsala o Gorgonzola Rindsfilet auf dem Grill, verschiedene Saucen nach Wahl: Steinpilz, Barolo, Marsala oder Gorgonzola | 39.50 |
| Rindstartar nach Art des Hauses 160g dazu Toast-Brot | 32.00 |

Eine Beilage zur Auswahl im Preis inbegriffen

Spinat, Broccoli, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Trockenreis, Risotto und Butternudeln

Beilage: 3 verschiedene Saisongemüse, Pommes Frites, Safran Risotto, Steinpilz Risotto Zuschlag 1.70

Jeden zweite Zuschlag 7.80

Dal Mare e Pesci / Spezialitäten aus dem Meer

Trancio di Salmone con salsa Limone e timo 34.50
Lachstranche an Limonensauce verfeinert mit Thymian

Duetto con Filetto D`orata e Gamberoni in Burro, Rosmarino e Pomodorini 38.50
Zweierlei mit Goldbarschfilet und Riesencrevetten gebraten im Rosmarin-Butter und Cherry

Gamberoni all`Avocado e Pomodorini con Aglio, Olio e Peperoncino 37.50
Riesencrevetten gebraten mit Avocado, Cherry, Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini

Grigliata mista di Pesce Papparazzi 39.50
Verschiedene Fische vom Grill mit Zitronensaft, Olivenöl und Petersilie mariniert

Branzino intero con Cozze alla mediterrana 36.50
Ganzer Wolfsbarsch mit Miesmuscheln und Cherry

Fritto misto di Pesce 39.50
Verschiedene marinierte und frittierte Fische. &.- Krustentiere

Anelli di Calamari alla Romana in frittura con salsa Tartar e Limone 29.50
Frittierte Tintenfisch-Ringe garniert mit Tartar Sauce und Zitronen

Miesmuscheln mit Peterli, Knoblauch und wenig Peperoncini 26.50
Im Weissweinsud dazu Toast-Brot

Eine Beilage zur Auswahl im Preis inbegriffen

Spinat, Broccoli, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Trockenreis, Risotto und Butternudeln

Beilage: 3 verschiedene Saisongemüse, Pommes Frites, Safran Risotto, Steinpilz Risotto Zuschlag 1.70

Jeden zweite Zuschlag 7.80

Bei jedem Gericht ist von Mo. bis Fr. am Mittag ein Menüsalat dabei.

Alle Pizzas werden selbst gemacht! (Alle Pizza mit Tomaten und Mozzarella)

Glutenfreier Pizzateig mit Reismehl

| | |
|--|-------|
| Paparazzi Lachs, Mascarpone und Zwiebeln | 26.50 |
| Leonardo da Vinci Scharfer Salami, frischer Käse, Parmesan und Oliven | 25.50 |
| Mafioso Parmaschinken, Steinpilze, Mascarpone und Rucola | 26.50 |
| Sofia Loren Gamberoni, Knoblauch und Peperoncini | 25.50 |
| Gelosia Speck, Artischocken und Gorgonzola | 24.50 |
| Bella Bionda Steinpilze, Parmesan, Mascarpone und Cherrytomaten | 25.50 |
| Portofino Rindfleisch, Rucola und Parmesan | 26.50 |
| Bella Italia Parmaschinken, Cherrytomaten, Parmesan und Trüffelöl | 25.50 |
| Costiera Amalfitana Cherrytomaten, Mozzarella di Bufala und Basilikum | 19.50 |
| Napoli Sardellen, Kapern und Oliven | 19.50 |
| Prosciutto & Funghi Truthahnschinken und Champignons | 20.50 |
| Quattro Stagioni Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni und Oliven | 21.50 |
| Tonno Thunfisch, Zwiebeln und Kapern | 19.50 |
| Frutti di Mare Meeresfrüchte, Knoblauch und Cherrytomaten | 22.50 |
| Pizza Due Saperi Gorgonzola und scharfer Salami | 23.50 |
| Calzone Truthahnschinken, Champignons und Ei | 22.50 |
| Svizzera Pouletbrust mit Curry, Ananas und Mandeln | 22.50 |
| Quattro Formaggi vier verschiedenen Käsesorten | 21.50 |
| Vegetariana mit Gemüse-Variation | 19.50 |
| Margarita mit Tomaten und Mozzarella | 17.50 |
| Pizza Bianca 1 mit Mozzarella, Truthahnschinken, Rahm und Mais | 21.50 |
| Pizza Bianca 2 mit Mozzarella, Salsiccia und Taleggio-Käse | 22.50 |

Zuschlag Gluten freier Pizzateig 2.70 Fr.

So einfach und doch so gut...

Bei jedem Gericht ist von Mo. bis Fr. am Mittag ein Menüsalat dabei.

Auswahl: Penne / Spaghetti (Auf Wunsch bieten wir Gluten freie Teigwaren (aus Reis und Maismehl)

Alla Amatriciana Mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce 19.50

Alla Carbonara Mit Rahm und Speck 19.50

All' Arrabbiata Mit Tomatensauce und Peperoncini 19.50

Ai 4 Formaggi Mit 4 verschiedene Käsesorten 21.50

Aglione, Olio e Peperoncini Mit Olivenöl, Knobli und Peperoncini 19.50

Al Pesto Mit Hausgemachte Pesto 19.50

Alla Bolognese Mit Tomatensauce und Hackfleisch 21.50

Con Frutti di Mare Mit Meeresfrüchten 22.50

Hausgemachte Lasagne mit Rindsfleisch 22.50

Gratiniert Cannelloni mit Tomaten, Mozzarella und Ricotta-Spinatfüllung 22.50

Grosse Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen verfeinert mit Trüffeln-Rahmsauce 23.50

Für Liebhaber der veganen Küche (verwendet wird vegetarische und Rahm)

Risotto al Cocco e Noci Risotto mit Kokosnuss und Baumnuss 19.50

Pappardelle Primavera Breite Nudeln mit Zucchini, Aubergine und Peperoni 22.50

Barchetta di Avocado con Riso, Mandorle tostate e menta 23.50
Avocado-Schiffli mit Reis, gerösteten Mandeln, verfeinert mit Pfefferminz

Bistecchina di Legumi alla Pizzaiola (Pomodori, Olive e Origano) contorno a vostra scelta 26.50
Gemüseschnitzel an würziger Tomatensauce (Cherrytomaten, Oliven und Oregano)
Beilage nach Ihrer Wahl

Per i piccoli Clienti / Für unsere kleinen Gäste

Pizza Topolino Kleine Pizza mit Tomaten und Mozzarella 15.50

Cappuccetto Rosso Rotkäppchen: Teigwaren mit Tomatensauce 11.50

Topo Ciccio Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites 17.50

