

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 Jakopmuscheln, 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
Aglia, 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 Avocado-Schiffli mit Reis, gerösteten Mandeln, verfeinert mit Pfefferminz	23.50
Bistecchina di Legumi alla Pizzaiola (Pomodorini, Olive e Origano) contorno a vostra scelta Gemüseschnitzel an würziger Tomatensauce (Cherrytomaten, Oliven und Oregano) Beilage nach Ihrer Wahl	26.50

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

