

Pizzas

Margherita

Tomate, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Olivenöl

16.-

Napoli

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

18.-

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

18.-

Salami

Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami, Oregano

18.-

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

18.-

Prosciutto e Funghi

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano

19.-

Diavola

Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncino,
Zwiebel, schwarze Oliven

19.-

Ai Spinaci

Tomate, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Ei

19.-

Quattro Stagioni

Tomate, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken,
Oliven, Oregano

19.-

Capricciosa

Tomate, Mozzarella, Speck, Vorderschinken, Artischocken,
Peperoni, Oregano

19.-



Quattro Formaggi

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan 19.-

Tonno

Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebel, schwarze Oliven, Oregano 19.-

Pizza Gotschna

Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Ei, Speck, Bergkäse, Oregano 20.-

Calzone

Gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons,
Ei, Oregano 22.-

Gamberetti

Tomate, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch 21.-

Frutti di Mare

Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano 21.-

Parma

Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter 22.-

Pizza Vegetariana

frische Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat,
Peperoni und frischer Parmesan 22.-

Pizza Madrisa

Tomate, Mozzarella, Bündnerfleisch, Salsiz, Bergkäse, Zwiebel, Oliven 23.-

Al Capone

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Champignons, Rindsfiletspitzen 25.-

alle Pizzen auch in klein erhältlich. -2.50
alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Antipasti

Vorspeisen/starter

Insalata verde

*grüner Salat
green salad*

8.-

Insalata mista

*gemischter Salat
mixed salad*

11.-

Insalata alla Cesare

*grüner Salat mit gerillten Pouletbruststreifen, frischen Brotroutons und
Sardellenfilet*

green salad with grilled turkey breast, fresh croutons and anchovy fillets

18.50

*wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette, französischem oder italienischem Dressing
Served to order with Herb vinaigrette, Italian dressing, or French dressing*

Insalata Caprese

*Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Balsamico, Olivenöl und frischem
Basilikum*

*Tomato salad with buffalo mozzarella, balsamic vinegar, olive oil and fresh
basil*

15.-

Crema di Pomodoro e Basilico

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum

Cream of tomato soup with fresh basil

8.50

Minestrone alla Genovese

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

10.-

Gamberoni Aglio e Olio e Peperoncino

*geschälte Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncino in Olivenöl
gebraten*

fried peeled prawns with garlic and chillies in olive oil

20.-

Vitello tonnato

Feingeschnittenes Kalbfleisch mit Thoncreme und Kapern

Thin slices of veal with capers and Thoncreme

22.-

Carpaccio di manzo con Rucola e Parmigiano

*Rindsch Carpaccio vom frischen Filet geklopft, mit Rucola und Parmesanhobel
garniert*

*Beef carpaccio knocked from fresh fillet garnished with arugula and
parmesan*

25.-

Tagliata di manzo con Rucola e grana

*Rosa Tranchen vom Entrecotè auf einem Bett aus knackigem Rucola und
Cherry-Tomaten mit Balsamicoglaze, Olivenöl und Parmesansplitter
abgerundet*

*Entrecote rounded on rocket and cherry tomatoes with balsamic glaze, olive
oil and Parmesan*

Vorsp: 25.- **Hauptg:** 39.-

Piatti Principali

Hauptgänge/main courses

Piccata alla milanese

*Zartes Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Mantel gebacken
mit Tomaten-Spaghetti*

*Tender veal cutlets baked in parmesan egg coat
Spaghetti with tomato*

37.-

Fegato di vitello alla veneziana

Geschnetzelte Kalbsleber Venezianer Art, mit Zwiebel, Kräutern und Weisswein

Sliced veal liver Venetian style, with onions, herbs and white wine

28.-

Ossobuco alla Milanese con salsa gremolata

*Geschmorte Kalbshaxe
braised shin of veal*

36.-

Brasato della Nonna

*geschmorter Rinderbraten
Braised beef*

26.-

Filetto di manzo 220g con burro alle erbe fatto in casa

Rindsfilet 220g mit hausgemachter Kräuterbutter

220g beef fillet with homemade herb butter

39.-

Entrecotè di manzo 200g con burro alle erbe fatto in casa

Entrecotè 200g mit hausgemachter Kräuterbutter

Entrecotè 200g with homemade herb butter

32.-

Kalbs Infolitini al vino rosso

*mit saftigem Vorderschinken und rezentem Bergkäse gefüllt an
Rotweinsauce*

*veal infolitini with juicy ham and recent mountain cheese filled
on red wine sauce*

38.-

Salmone guarnito con Gabmas glassato con burro di noci su spinaci

Lachsfilet mit Gabmas garniert und Nussbutter glasiert auf Spinat

Salmon fillet garnished with Gabmas with glazed nut butter on spinach

36.-

Gamberoni Aglio e Olio e Peperoncino

*geschälte Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperocini in Olivenöl
gebraten*

fried peeled prawns with garlic and peppers in olive oil

34.-

Scegli il tuo contorno:

Wählen Sie Ihre Beilage:

Choose your side dish:

Pommes Frites

Riso/Reis/rice

Rösti/ hash browns

Polenta

Pappardelle/ Spaghetti/ Penne

Risotto

Spinaci/Spinat/ spinach

Bouquet Di Verdure Variopinte/Buntes Gemüsebouquete/vegetables

6.50

Pasta, Risotto

Risotto ai funghi

*mit Steinpilzen und Champignons
with porcini mushrooms and champignons*

24.-

Gnocchi Gorgonzola

*mit gebratenem Schinken und Gorgonzolasauce
with fried ham and gorgonzola sauce*

19.-

Lasagne al forno

*Typisch italienischer Pasta-Hackfleischauflauf
Typical Italian pasta mince dish*

22.-

Ravioli al salmone

*Ravioli mit Lachsfüllung, in Nussbutter geschwenkt mit Rauchlachs und
Parmesansplitter garniert*

*Ravioli topped with salmon filling, swung in nut butter with smoked
salmon and parmesan splinters*

28.-

*Stellen Sie sich Ihr Pastagericht selbst zusammen!
Imagine your pasta dish yourself together!*

Spaghetti, Penne oder Pappardelle mit:

***Aglione**
in Knoblauch-Peperonciniöl geschwenkt
pivoted in garlic Peperoncini
16.-*

***Napoli**
Tomatensauce/ Tomato sauce
18.-*

***Pesto**
mit hausgemachten Basilikumpesto geschwenkt, gerösteten Pinienkernen
und Parmesansplitter abgerundet
pivoted with homemade basil pesto, and rounded toasted pine nuts and
parmesan splinters
19.-*

***Bolognese**
Hackfleischsauce/ mince sauce
20.-*

***Carbonara**
mit gebratenem Speck, Ei und Rahm/ with bacon, egg and cream
20.-*

***Padrona**
mit Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Cherry Tomaten und Basilikum
with zucchini, eggplant, garlic, cherry tomatoes and fresh basil
22.-*

***Frutti di Mare**
mit Olivenöl, Knoblauch und Meeresfrüchten
with olive oil, garlic and seafood
24.-*

Dessert

Tortino al cioccolato

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Herz,
mit Vanilleglace und Espressorahmhaube*

*Chocolate cake with liquid heart,
with vanilla ice cream and espresso Rahmhaube*

12.-

Tiramisu

*Löffelbiskuites mit einem Amaretto-Espressomix getränkt und
Mascarponecreme*

Soaked ladyfingers with an Amaretto Espresso Mix and mascarpone cream

13.-

Luftiges Panna cotta

con calde bacche di foresta

mit lauwarmen Waldbeeren

with warm wild berries

11.-

Buon Appetito!!!

*Fleischdeklaration: Rind: AU/CH[★], Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Garnelen VN, Meeresfrüchte TH, Lachs A
„Kann mit Antibiotika und /oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“[★]*

*Gerne beraten wir Sie,
für Ihre Privaten oder Geschäftlichen Anlässe.*

*Unser Küchenchef steht Ihnen gerne für eine Menüberatung
oder sonstige Ideen, Wünsche zur Verfügung.*