

ANTIPASTI / VORSPEISEN

CHF

Antipasti della casa	<i>Assortierter italienischer Vorspeisenteller</i>	24.50
Bruschetta al pomodoro	<i>Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch</i>	11.50
Mozzarella di bufala e pomodori	<i>Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum</i>	17.50
Carpaccio di manzo	<i>Roh mariniertes Rindfleisch mit Parmesanspänen</i>	21.50
Focaccia	<i>Knuspriges Fladen-Kräuterbrot</i>	7.50
Focaccia con prosciutto di crudo	<i>Fladenbrot mit Crudo Rohschinken</i>	19.50
Focaccia con mozzarella di bufala, pomodoro fresco e basilico	<i>Fladenbrot mit Büffelmozzarella, frischen Tomaten und Basilikum</i>	18.50
Salmone marinato su letto di insalatina	<i>Hausmarinierter Lachs mit Kräutern auf Jungsalatbeet</i>	22.50

INSALATE / SALATE

Insalata verde	<i>Grüner Salat</i>	8.50
Insalata mista	<i>Gemischter Salat</i>	9.50
Insalata di rucola e parmigiano	<i>Rucolasalat mit Parmesan</i>	15.50
Insalata "La Boheme"	<i>Gebatene Riesencrevetten und Pouletbruststreifen auf Salatbouquet mit Crudo Rohschinken chips an Tomaten-Basilikumvinaigrette</i>	32.50

Salatsaucen: italienisches oder french Dressing

ZUPPE / SUPPEN

Cappelletti in brodo	<i>Bouillon mit Tortellini</i>	9.50
Cappuccino di pomodoro e basilico	<i>Tomaten-Cappuccino mit Basilikum</i>	11.50
Minestrone casalingo	<i>Suppe mit verschiedenem Gemüse</i>	11.50

LE PASTE / TEIGWARENSPEZIALITÄTEN CHF

Auf Wunsch servieren wir Ihnen eine kleinere Portion als Vorspeise (Reduktion CHF 3.-)

Spaghetti aglio, olio e peperoncini 20.50

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini

Spaghetti alla carbonara "l'originale" 21.50

Spaghetti mit Guanciale Speck, Pecorino Romano und Ei an dezenter Rahmsauce

Tagliatelle bolognese 23.50

Tagliatelle mit hausgemachter Bolognesesauce

Linguine con 3 gamberoni 28.50

Linguine mit 3 Riesencrevetten, Jungspinat, Cherrytomaten, Knoblauch und Chili

Lasagne al forno classiche alla bolognese 24.50

Lasagne mit Bolognesesauce und Parmesan überbacken

Penne all'arrabbiata 20.50

Penne mit Olivenöl, Knoblauch, pikanter Tomatensauce und Basilikum

Linguine alla vodka e salmone 27.50

Linguine mit geräuchertem Lachs, Cherrytomaten und Dill an Vodkarosauce

Tagliatelle con pollo e funghi 26.50

Tagliatelle mit Pouletbruststreifen, Champignons und Rahmsauce

Pappardelle "la Tosca" 28.50

Pappardelle mit Tomatenrahmsauce, Steinpilzen und Kalbfleisch

Gnocchi fatti in casa "alla sorrentina" 24.50

Hausgemachte Gnocchi an Tomatensauce mit Minimozzarella

Ravioli di carne fatti in casa con salsa brasato 23.50

Hausgemachte Ravioli mit Fleischfüllung an Brasatosauce

Spaghetti senza glutine "pesto" o "salsa di pomodoro" o "aglio olio e 2 gamberi" 24.50

Glutenfreie Spaghetti entweder mit Pesto Genovese, an Tomatensauce oder aglio olio mit 2 Riesencrevetten

RISOTTI / RISOTTO

Auf Wunsch servieren wir Ihnen eine kleinere Portion als Vorspeise (Reduktion CHF 3.-)

Risotto ai funghi porcini 28.50

Risotto mit Steinpilzen

Risotto al prosecco „Francesco" 32.50

Risotto mit Prosecco, sautierten Zucchetti, Riesencrevetten und frischen Kräutern

PESCE / FISCH CHF

Sogliola al burro 46.50

*Ganze frische Seezunge in Butter gebraten
mit grilliertem Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln*

Gamberoni „Mamma Mia“ 42.50

*Riesencrevetten mit Cherytomaten, Oliven,
Rosmarin, Knoblauch, Chili und Rucolarisotto*

Branzino alla griglia 43.50

*Ganzer Wolfsbarsch vom Grill
mit grilliertem Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln*

CARNE / FLEISCHGERICHTE kleine Portion

Petto di pollo al profumo di erbette 29.50

*Pouletbrust an Rosmarinjus
mit grilliertem Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln*

Piccata di vitello alla milanese 34.50 42.50

*Kalbspiccata mit
Tomatenspaghetti*

Saltimbocca di vitello alla romana 35.50 43.50

*Kalbschnitzel mit Crudo Rohschinken & Salbei
mit grilliertem Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln*

Costolette d'agnello con salsa al timo e miele 35.50 43.50

*Lammkotelette an Thymianhonigsauce
mit grilliertem Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln*

Tagliata di manzo 45.50

*Rindsentrecote vom Grill auf Rucolabeet
mit grilliertem Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln*

Filetto di manzo al Barolo 180g 50.50

*Rindsfilet vom Grill an Barolosauce
mit grilliertem Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln*

Das Fleisch stammt ausschliesslich aus folgenden Ländern:

Poulet: CH, BR - Kalb: CH - Rind: CH - Lamm: AUS

LE PIZZE / PIZZA

CHF

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne eine kleinere Pizza (Reduktion CHF 3.-)

Pizza Margherita

19.50

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Pizza Prosciutto e funghi

22.50

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

Pizza Quattro Stagioni

23.50

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Champignons, Schinken, Oregano

Pizza Verdure

20.50

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Peperoni, Champignons, Oregano

Pizza Diavola

23.50

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Peperoncini, Oregano

Pizza Gorgonzola e pancetta

23.50

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speckstreifen, Oregano

Pizza „Turandot“

26.50

Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan, Oregano

Pizza Salmone

25.50

Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

Pizza Montagne

25.50

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Oliven, Pilze, Artischocken, Kapern, Oregano

Pizza Napoli

22.50

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oliven, Oregano

Pizza Mascarpone

26.50

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Crudo Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Oregano

Pizza „Puccini“

28.50

Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Crudo Rohschinken, Rucola, Öl mit Trüffelaroma, Oregano

Calzone della casa

24.50

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Oregano

Pizza Siciliana

25.50

Tomaten, Mozzarella, Pouletbruststreifen, grüner Pfeffer, Knoblauch, Peperoncini, Oregano

Kinderpizza „Nemo“

17.50

Tomaten, Mozzarella, Oregano - kleine Margherita in Fischform

SORBETTI / SORBET	CHF
Sorbetto di limone con Limoncello <i>Zitronensorbet mit Limoncello</i>	12.50
Sorbetto di prugne con Vielle Prune <i>Zwetschgensorbet mit Vielle Prune</i>	12.50
Sorbetto di pompelmo con Campari <i>Grapefruitsorbet mit Campari</i>	12.50
Sorbetto di mele con Calvados <i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	12.50
Sorbetto di pere con Williamine <i>Birnen sorbet mit Williams</i>	12.50
I DOLCI / DESSERT	
Tiramisù <i>Hausgemachte italienische Spezialität</i>	12.50
Panna cotta <i>Rahmtimbale mit Himbeersauce</i>	12.50
Spumoni al cioccolato fatti in casa <i>Hausgemachtes halbflüssiges Schokoladensoufflé (Zubereitungszeit 20 Minuten)</i>	12.50
Mousse bicolore con cioccolato bianco e nero <i>Weisses- und Bitterschokoladenmousse mit frischen Früchten garniert</i>	12.50
Crema della nonna con salsa al caramello <i>Leichte Amarettocrème mit Karamelsauce und gerösteten Mandeln</i>	12.50
I GELATI / GLACE	
Mövenpick Glacé pro Kugel <i>Vanille, Straciatella, Caramelita, Pistacchio, Espresso Croquant, Chocolata</i>	4.00
mit Rahm plus	2.00