

ANTIPASTI – VORSPEISEN

	CHF
INSALATA VERDE DI STAGIONE Saisonsalat im «Schüsseli»	✓Vegi/vegan 12
POMODORI E CIPOLLE Italienische Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Olivenöl Extra Vergine	✓Vegi/vegan 13
MINISTRONE CASALINGA Klassische Gemüsesuppe mit Bohnen, Zwiebeln und Pasta	✓Vegi/vegan 15
BURRATINA Burrata	
auf Tomaten, Olivenöl, Salz und Pfeffer	✓Vegi 19
auf Tomaten und Parmaschinken	26
PARMIGIANA Auberginenaufwurf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	✓Vegi 19
ANTIPASTO «ALEXANDER» Salami, Parmaschinken, Käse und Oliven, serviert auf unserem Olivenholzbrett	27

PASTA E RISO – PASTA UND REIS

SPAGHETTI AL POMODORO Mit Datterini-Tomaten, Olivenöl Extra Vergine, Basilikum	✓Vegi/vegan 22
TAGLIATELLE ALLO SPEZATINO DI CINGHIALE, SEDANO E PORRO Tagliatelle mit Wildschwein, Stangensellerie und Lauch	32
RIGATONI CON SALSICCIA, ZUCCHINE E MENTA Pasta mit Schweinswurst, Zucchini und Minze	28
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Venusmuscheln «Veraci» mit Knoblauch und Peterli	29
STROZZAPRETI CON GAMBERI AL AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Crevetten, Olivenöl, Knoblauch, Rucola, Chili	33
AGNOLI AL TARTUFO E STRACCHINO Gefüllte Agnoli mit Stracchino und schwarzem Trüffel, auf einer Kürbiscreme und sautierte Baumnüsse	✓Vegi 32
RISOTTO AL PESTO ROSSO Ein Geheimrezept vom Küchenchef Enzo!	✓Vegi 26

Auch als kleine Portion erhältlich –3 CHF.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch glutenfreie Pasta.

PESCE – FISCH

BRANZINO AL VINO BIANCO In Butter gebratener Wolfsbarsch an einer Weissweinsauce	41
--	----

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen

CARNE – FLEISCH

	CHF
SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	41
BISTECCA DI MANZO CON BURRO E SALVIA Saftiges Rinds-Paillard mit Butter, Knoblauch und frischem Salbei	180 GR 41
COTOLETTA ALLA MILANESE Paniertes Kalbs-Kotelet	250 GR 58
FILETTO DI MANZO BIO Rindsfilets Black Angus premium	200 GR 52
OSSOBUCCO DI VITELLO GREMOLATA Geschmorte Kalbshaxe	250 GR 44

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen
Unser Fleisch beziehen wir exklusiv nur bei der Metzgerei Müller in Baden.

CONTORNI – BEILAGEN

Risotto, Patate al Rosmarino, Tagliatelle al burro, Verdure, Insalata verde, Pomodori e cipolle	6
---	---

DOLCE

TIRAMI SÙ	12
MAMMA MIA Löffelbiscuit, Mascarpone, frische Himbeersauce	12
AFFOGATO AL CAFFÈ Das Vanilleeis ertrunken im heissen Espresso	9
TORTA AI FRUTTI DI STAGIONE Frucht-Tarte (Saisonfrüchte) mit Crème Gruyère	14

Alle Desserts sind hausgemacht.

GELATI ASSORTITI Diverse Sorbet- und Glacesorten aus unserer Gelateria Vanille, Pistazie, Kaffee, Schokolade, Fior di latte, Straciatella, Brombeere, Mango, Zitrone	5
---	---

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG GESCHLOSSEN
DIENSTAG – SAMSTAG: 18.00–23.00 UHR (KÜCHE BIS 22.00 UHR)