

Antipasti

	<i>Portion</i>	<i>Vorspeise</i>
<i>Insalata ai frutti di mare</i> <i>Meeresfrüchtesalat</i>	22.50	17.50
<i>Prosciutto di Parma</i> <i>Parma Rohschinken</i>	24.50	18.50
<i>Carpaccio di manzo all'olio d'oliva extra Vergine</i> <i>succo di limone e scaglie di parmigiano</i> <i>Rohe, hauchdünne Rindsfilettranchen mit Olivenöl, Zitronensaft und Parmesanstreifen</i>	25.50	17.80

Minestre

<i>Brodo all' uovo</i>	<i>Bouillon mit Ei</i>	9.00	6.00
<i>Ravioli in brodo</i>	<i>Hausgemachte Ravioli in kräftiger Bouillon</i>	9.50	6.50
<i>Minestrone</i>	<i>Kräftige Suppe mit viel frischem Gemüse, Bohnen und Teigwaren</i>	10.50	7.50
<i>Crema di pomodoro</i>	<i>Tomatencremesuppe</i>	10.50	7.50
<i>Zuppa Pavese</i>	<i>Bouillon mit Käse, Ei und Buttercroutons</i>	10.50	7.50

Insalate

	<i>Portion</i>	<i>Vorspeise</i>
<i>Insalata verde di stagione</i> <i>Grüner Saisonblattsalat</i>		8.00
<i>Insalata di stagione mista</i> <i>Gemischter Saisonsalat</i>		9.00
<i>Insalata con pecorino</i> <i>Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoncini, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse in Würfeln, geschnitten und mit Weinessigsauce verfeinert</i>	19.50	12.50
<i>Insalata caprese con mozzarella Bufala</i> <i>Mit Mozzarella Bufala, Tomaten, frischem Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl</i>	20.50	13.50
<i>Formentino Mimosa</i> <i>Nüsslisalat mit Ei</i>	18.50	10.50
<i>Insalatina di Rucola con scaglie di parmigiano</i> <i>Rucola-Salat an Balsamico-Sauce mit Parmesansplittern</i>		9.80
<i>Piatto d`insalata con uovo</i> <i>Salatteller mit Ei und italienischer Sauce</i>	18.50	

Pasta, Gnocchi, Risotti

			<i>Vorspeise</i>	<i>Portion</i>
<i>Ravioli *</i>	<i>alla panna</i>	<i>mit frischem Rahm</i>	<i>15.50</i>	<i>20.50</i>
	<i>all' aglio</i>	<i>mit Knoblauch</i>	<i>14.50</i>	<i>19.50</i>
	<i>al pomodoro</i>	<i>mit frischer Tomatensauce</i>	<i>13.50</i>	<i>18.50</i>
	<i>burro e salvia</i>	<i>mit Butter und Salbei</i>	<i>14.50</i>	<i>19.50</i>
<i>Tagliatelle *</i>	<i>alla Sorrento</i>	<i>Tomatenrahmsauce, Kalbsfleisch, Peperoncini</i>	<i>17.50</i>	<i>22.50</i>
	<i>con funghi porcini</i>	<i>an einer Crèmesauce mit Steinpilzen</i>	<i>18.50</i>	<i>23.50</i>
	<i>al pomodoro</i>	<i>mit frischer Tomatensauce</i>	<i>11.50</i>	<i>15.50</i>
<i>Spaghetti</i>	<i>aglio e olio</i>	<i>mit Olivenöl und Knoblauch</i>	<i>10.80</i>	<i>15.50</i>
	<i>al pomodoro</i>	<i>mit frischer Tomatensauce</i>	<i>10.50</i>	<i>14.50</i>
	<i>alla bolognese</i>	<i>mit Fleischsauce</i>	<i>13.50</i>	<i>18.50</i>
	<i>alla carbonara</i>	<i>mit Speck, Eigelb, Rahm</i>	<i>15.50</i>	<i>19.50</i>
<i>Gnocchi *</i>	<i>burro e salvia</i>	<i>mit Butter und Salbei</i>	<i>13.50</i>	<i>18.50</i>
	<i>al pesto</i>	<i>mit frischer Basilikumsauce</i>	<i>13.00</i>	<i>18.00</i>
	<i>al gorgonzola</i>	<i>mit Gorgonzolasauce</i>	<i>14.50</i>	<i>19.50</i>
<i>Risotto</i>	<i>alla milanese</i>	<i>Safranrisotto mit Parmesan</i>	<i>14.00</i>	<i>18.50</i>
	<i>ai funghi porcini</i>	<i>mit Steinpilzen</i>	<i>18.50</i>	<i>23.50</i>
<i>Penne</i>	<i>al gorgonzola</i>	<i>mit Gorgonzolasauce</i>	<i>14.50</i>	<i>18.80</i>
	<i>all' arrabiata</i>	<i>mit Peperoncini, Knoblauch</i>	<i>13.50</i>	<i>17.80</i>

** Unsere Ravioli, Tagliatelle und Gnocchi werden täglich, frisch hausgemacht.*

Dal Forno (Aus dem Ofen)

<i>Crespelle ripiene di ricotta, rucola e spinaci</i>	<i>20.50</i>
<i>Pfannkuchen mit Ricotta, Rucola und Spinat gefüllt und im Ofen überbacken</i>	
<i>Lasagne verdi al forno</i>	<i>20.50</i>
<i>Spinatnudelteig mit einer feinen Fleischrahmfüllung im Ofen überbacken</i>	

Pizza

<i>Pizza Margherita</i>	16.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>	
<i>Pizza Prosciutto</i>	18.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano</i>	
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i>	19.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano</i>	
<i>Pizza Napoli</i>	19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i>	
<i>Pizza ai frutti di mare</i>	19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Sardellen, Oregano</i>	
<i>Pizza Gorgonzola</i>	19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oliven, Oregano</i>	
<i>Pizza Verde</i>	18.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	
<i>Pizza Tonno</i>	19.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano</i>	
<i>Pizza „Miss Italia“</i>	22.50
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesanstreifen und Oregano</i>	
<i>Pizza Quattro Stagioni</i>	20.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Peperoni, Schinken, Oliven, Oregano</i>	
<i>Pizza Diavolo</i>	19.80
<i>Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Peperoncini, Zwiebeln, Salami, Oregano (scharf)</i>	
<i>Pizza Sorrento</i>	23.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Champignons, Oliven, Oregano</i>	
<i>Pizza due facce</i>	21.50
<i>Wählen Sie je eine Hälfte von zwei verschiedenen Pizzas</i>	
<i>Pizza Calzone</i>	20.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Oregano</i>	
<i>Pizza tris di funghi</i>	23.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Eierschwämmli, Steinpilze, Champignons und Oregano</i>	

Piatti di Carne

<i>Filettini di manzo alle erbe aromatiche</i>	35.50
<i>Butterzarte Rindsfiletschnitzeln mit einer Vielfalt von Kräutern und Gewürzen liebevoll vorbereitet und in frischer Butter gebraten</i>	
<i>Osso buco al pomodoro</i>	28.50
<i>In kräftigem Wein, mit vollreifen Tomaten und Kräutern, sorgfältig geschmorte Kalbshaxe</i>	
<i>Scaloppina al Marsala</i>	29.00
<i>Schmackhafte Kalbsplätzli, herrlich gewürzt und gebraten mit Marsala - Wein, aromatisiert und mit frischem Vollrahm verfeinert</i>	
<i>Scaloppina alla panna fresca</i>	28.50
<i>Butterzarte Kalbsschnitzel, herrlich gewürzt und gebraten, in frischem Vollrahm gedünstet</i>	
<i>Scaloppina di vitello al limone</i>	27.50
<i>Feine, schmackhafte Schnitzel von der Kalbsnuss mit frischer Butter und Zitrone</i>	
<i>Pollastro alla Toscana</i>	28.50
<i>Junge, fleischige Poulets mit Rosmarin und vielen anderen Kräutlein gewürzt, sorgfältig im Ofen knusprig - goldbraun gebraten (ca. 30 Min.)</i>	
<i>Petti di pollo alla senape</i>	23.50
<i>Feine Pouletbrustplätzli an einer Senfrahmsauce</i>	
<i>Costoletta di vitello al burro e salvia</i>	29.50
<i>Saftiges Kalbskotelett in Butter gebraten mit frischem Salbei</i>	
<i>Filetto d' agnello con erbe della Toscana</i>	29.00
<i>Zartes Lammfilet in Olivenöl gebraten, mit einer kräftigen Kräutersauce</i>	
<i>Piccata di vitello „Milanese“</i>	28.50
<i>Zarte Kalbsplätzli mit Ei und Parmesan gebraten</i>	
<i>Saltimbocca alla romana</i>	29.00
<i>Schmackhafte Kalbsplätzli mit Rohschinken und Salbei</i>	

Piatti con aroma di tartufo

	Vorspeise	Portion
Tagliatelle alla crema di Tartufo bianco <i>Hausgemachte Nudeln mit einer aromatischen Weissen-Trüffelcrèmesauce</i>	18.50	23.50
Risotto alla crema di Tartufo Nero <i>Risotto mit Pouletbrustwürfeln und Tomaten an einer delikaten Schwarzen-Trüffelcrèmesauce</i>	18.50	23.50
Petti di pollo alla crema di Tartufo bianco <i>Feine Pouletbrustplätzli an einer aromatischen Weissen-Trüffelcrèmesauce, garniert mit getrockneten Tomaten und Risotto</i>		26.50
Scaloppine di vitello alla crema di Tartufo bianco <i>Zarte Schnitzel von der Kalbsnuss, herrlich gewürzt und gebraten an einer aromatischen Weissen-Trüffelcrèmesauce, dazu hausgemachte Nudeln</i>		36.50

Pesce

Gamberoni giganti alla griglia <i>Grillierte Riesencrevetten mit Kräutern und Knoblauch mariniert</i>		32.50
Sogliola al limone <i>Seezungenfilets mit Zitronensauce</i>		33.50
Filetto di San Pietro <i>Feine, in Butter gebratene, St. Peters Fischfilets an einer delikaten Schnittlauchsauce</i>		30.50
Tagliatelle al salmone <i>Hausgemachte Nüdeli mit Lachs, Tomaten und Rahm</i>		25.50

Contorni / Beilage

Tagliatelle	Täglich frische, hausgemachte Nudeln	5.50
Patate Rosmarino	Bratkartoffeln	5.50
Spaghetti	Spaghetti	5.50
Riso in bianco	Reis	5.50
Risotto zafferano	Safran -Risotto	7.00
Spinaci	Spinat	6.00
Broccoli	Broccoli	6.00
Fagioli	Bohnen	6.00

Aktualitäten

	Vorspeise	Portion
<i>Insalata di asparagi verdi</i>	16.50	19.50
<i>Knackiger frischer Mischsalat mit grünen Spargeln und Tomatenwürfeln an unserem Balsamico-Dressing</i>		
<i>Insalata di formentino</i>	16.50	19.50
<i>Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen und frische Champignons garniert, und mit einer Balsamicosauce verfeinert</i>		
<i>Insalata di pollo</i>	18.50	20.50
<i>Bunte Saisonsalate mit Pouletbrust-, und Speckwürfeln an einer Balsamicosauce</i>		
<i>Asparagi verdi alla milanese</i>	18.00	22.00
<i>Grüne Spargeln mit Butter und Parmesan überbacken</i>		
<i>Asparagi verdi alla hollandese</i>	18.00	22.00
<i>Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise</i>		
<i>Ravioli alla crema di Tartufo bianco</i>	18.50	23.50
<i>Hausgemachte Ravioli mit einer aromatischen Weissen-Trüffelcrèmesauce</i>		
<i>Fettuccine con asparagi verdi</i>	17.50	20.50
<i>Hausgemachte Nudeln mit Rahmsauce, grüne Spargeln und Tomatenwürfeln</i>		
<i>Risotto con asparagi verdi</i>	17.50	20.50
<i>Risotto mit grünen Spargeln und Tomatenwürfeln</i>		
<i>Petti di Pollo „Stroganoff“</i>		26.50
<i>Poulet „Stroganoff“ das beliebte Gericht aus Poulet-Filets, Peperoni, Champignons und Salzgurkenjulienne, an einer pikanten Paprika-Rahmsauce, mit Cognac verfeinert, serviert mit Trockenreis</i>		
<i>Paillard di vitello con limone</i>		35.50
<i>Gegrilte Kalbs-Paillard mit Zitrone dazu eine Beilage Ihrer Wahl</i>		
<i>Scaloppine di vitello agli asparagi verdi</i>		36.50
<i>Feine, schmackhafte Schnitzel von der Kalbsnuss an einer Cremesauce mit grüne Spargeln und Tomatenwürfeln dazu hausgemachte Nudeln</i>		
<i>Fettuccine con prosciutto di Parma</i>	17.50	22.50
<i>Hausgemachte Nudeln mit Streifen von Parmaschinken, Tomatenwürfeli und Salbei, garniert mit Parmesan-Splitter</i>		
<i>Coniglio arrosto</i>		35.50
<i>In geheimnisvollen Gewürzen gebratenes, zartes Kaninchen in duftendem Wein und im eigenen Saft geschmort dazu Safranrisotto</i>		
<i>Pizza agli asparagi verdi</i>		20.50
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, grüne Spargeln, Ei und Oregano</i>		



Aktuell

Ravioli agli asparagi fatti a mano

Hausgemachte Spargel-Ravioli mit einer Sauce Ihrer Wahl

- *Safranrahmsauce*
- *Tomatensauce*
- *Knoblauchsauce*
- *Butter und Salbei*

Fr. 20.50

Entrecôte di cavallo al Madagascar

*Schmackhafte Pferde Entrecôte an einer pikanten Grünen-Pfeffersauce
dazu eine Beilage Ihrer Wahl*

Fr. 32.50



Aktuell

Fegato di vitello

*Frische Kalbsleber liebevoll gewürzt und mit fein
gehackten Zwiebeln in viel Butter gebraten
dazu eine Beilage Ihrer Wahl*

Fr. 34.50

Dolci e gelati

Dolci vari della Casa	14.50
<i>Eie Überraschung auserlesener Desserts (ab 2 Personen, Preis pro Person)</i>	
Macedonia di frutta fresca	9.50
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	
Crema al caramello*	8.80
<i>Hausgemachte Caramelköpfl</i>	
Spuma di cioccolata *	9.80
<i>Mousse au chocolat</i>	
Caffè glace	9.50
<i>Mocca - Glacé mit einem Schuss Espresso und Rahm</i>	
Sorbetto di limone con Vodka	12.50
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	
Sorbeto di pompelmo con spumante brut	12.50
<i>Grapefruitsorbet mit Spumante brut</i>	
Tirami su*	9.80
Panna cotta con salsa di frutta*	10.80
<i>Zarte Rahmcrème an einer Fruchtsauce</i>	
Cassata Sicilienne	7.50
Hot Berry	10.50
<i>Vanilleglace mit heissen Beeren</i>	
Glacè Sorten	Preis pro Kugel 4.00
<i>Vanille, Erdbeerglace, Moccaglace, Schokoladenglace, Grapefruitsorbet, Citronensorbet</i>	
Vin Santo	4 cl 8.50

* Werden täglich, frisch hausgemacht