

Tasting Menu

Antipasti
& Arancine

mozzarella, burratine
& co.

chef`s choice
Hauptgänge

58.- p/Person

3 Gang Weinbegleitung + 28.- p/Person

zum Starten

Charcuterie Brett (min. für 2 Personen) p/Person 16.-

Ein Mix aus Italienischen Aufschnitt, Käse, diverse
Antipasti & Eingelegtem. Serviert mit getoasteten Brot

Oliven / getr. Tomaten 6.-

Artischocken/ Thunfisch gef. Peperoncini 6.-

Zitronenricotta / Parmesan / Gorgonzola 6.-

Peperonata 6.-

Arancine (4 Stück pro Portion) 16.-

Vegetarische & Fleisch Option verfügbar

Vitello Tonnato 24. / 36.-

Kalbs-carpaccio, Thunfisch sauce, Apfelkapern,
Rucola & Zitrone

Mozzarelleria

Burratine each 9.-
Tomate & Basilikum / Sardelle & Brot/ Zucchini & Zitrone

Carpaccio di latte 17.-
Kaki carpaccio, Stracciatella, Balsamicocreme & Thymian

Sizilianische Bufala 18.-
Blutorange, Büffelmozzarella & Pistazie

Garden`s of Bagatelle 18.-
Gegrillte Zucchini, Büffelmozzarella, Kirschtomaten &
Basilikum

für weitere Empfehlungen fragen Sie bitte das Servicepersonal

Mehr...

Impepate di cozze 26.-
Weisswein, Knoblauch, Petersilie & Zitrone
(Optional mit Tomaten)

Guazzetto di Polipo 24.- / 34.-
Tintenfisch, Knoblauch, Weisswein, Tomaten,
Petersilie & Zitrone

alle unsere Gerichte werden unseren getoasteten Brot serviert

* alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

zu guter letzt

Gelato & Früchte Vanilleeis, Schokoladencrumble & Kompott	12.-
Randsacker Pfälben Bio Franken Riesling Auslese, Weingut am Stein	0.5 dl / 8.50
Franciacorta Brut Golf 1927 Bio DOCG Lombardei, Barone Pizzini	1.0 dl / 11.50
Espresso Discotheca Below42 Vodka, Kaffeliquör, Espresso	17.50

Speisekarte

*alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.