



Scan me
for english
version

Benvenuti!

»TAVOLATA ITALIANA«

Eine kulinarische Reise durch unsere Speisekarte mit hausgemachter Pasta, ofenfrischer Pinsa und authentischen, modern interpretierten Klassikern!

**BUCHBAR FÜR GRUPPEN AB 8 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG
AB CHF 76.00 P. P.**

- INSALATA | ANTIPASTI**
- INSALATA SUPERFOOD** VS CHF 14.00 | HG CHF 22.00
Winterblattsalat | Feigen | Randen | Baumnüsse | Granatapfel | schwarzer Sesam | Limetten-Avocadodressing
 - INSALATA INVERNALE** VS CHF 18.00 | HG CHF 27.00
Nüsslisalat | Wildschweinschinken | Kräuterseitlinge | Steinpilze | Wachtelei | Scamorza | Hausdressing
 - EXTRA ZUTATEN ZU DEN SALATEN** Insalata Superfood & Insalata Invernale
+ geräucherte Tofuwürfel CHF 12.00 | + Pouletbrust Sous Vide CHF 16.00 | + 4 Riesencrevetten CHF 16.00
 - VERDURE GRIGLIATE** VS CHF 18.00 | HG CHF 27.00
mediterranes Grillgemüse | Büffelmozzarella | Taggiasca Oliven | Artischocken | Dörrtomaten | Champignons
 - COMPOSIZIONE DELLA MAMMA** VS CHF 28.00 | HG CHF 58.00
Antipasti | Salumi | Formaggi italiani | Focaccia
 - ZUPPA DI POMODORO** VS CHF 11.00 | HG CHF 18.00
Tomatensuppe | Tomatenperlen | Basilikum-Focaccia
 - CARPACCIO DI PESCE SPADA** VS CHF 22.00 | HG CHF 34.00
Schwertfisch Carpaccio | Gemüse-Zitrus-Brunoise | Fenchel | Dill Mayonnaise | Maggia Pfeffer
 - TONNO VITELLATO** VS CHF 23.00 | HG CHF 36.00
kurz gebratener Saku Thunfisch | Avocado-Limettdip | Kalbscreme

- PRIMI**
- TONNARELLI ALLA CARBONARA** CHF 28.00
hausgemachte Pasta | Guanciale | Eigelb | Pecorino Romano
 - GNOCCHI DI PATATE ALLA ZUCCA** CHF 28.00
hausgemachte Kartoffel-Kürbis-Gnocchi | Cima di rapa | Blumenkohlcreme | Kürbiskerne
 - PAPPARDELLE AL TARTUFO** CHF 33.00
hausgemachte Pasta | Wintertrüffel | Parmesan
 - PACCHERI ALL'AMATRICIANA** CHF 28.00
hausgemachte Pasta | scharfe Tomatensauce | Guanciale | Pecorino Romano
 - RISOTTO DI MIRTILLI CON GORGONZOLA DOLCE** CHF 27.00
Acquerello-Risotto | Blaubeeren | milder Gorgonzola | Baumnüsse
 - PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CINGHIALE** CHF 33.00
hausgemachte Pasta | Wildschweimbolognese | Parmesancreme | Petersilie

- PINSA (PIZZA ROMANA)**
- Unsere Pinsa gibt es immer mit fruchtig-milder ODER pikanter Tomatensauce zur Wahl und Fior di Latte Mozzarella, verfeinert mit frischem Oregano und Olio d'Oliva Extra Vergine. Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich.
- PINSA SALAME**
Salame Milano CHF 25.00 | Salame Ventricina CHF 25.00
Salsiccia | gelbe Tomatensauce | Steinpilze | Büffelmozzarella CHF 29.00
Mortadella | Pistazienpesto | Büffelmozzarella (ohne Tomatensauce) CHF 28.00
Bresaola | Taleggio | Rucola (ohne Tomatensauce) CHF 27.00
 - PINSA PROSCIUTTO**
Prosciutto di Parma | Rucola | Parmesan CHF 28.00
Prosciutto Cotto CHF 26.00
 - PINSA VEGETARIANA**
Margherita CHF 22.00 | Quattro Formaggi (ohne Tomatensauce) CHF 24.00
 - PINSA VEGANA (ohne Mozzarella)**
Marinara mit Knoblauch & Zucchetti CHF 23.00
Kartoffeln | karamellisierter Butternuss Kürbis | Cima di rapa CHF 25.00
 - EXTRA ZUTATEN**
+ Cherrytomaten CHF 3.00 | + Mascarpone CHF 3.00
+ Taggiasca Oliven CHF 4.00 | + Büffelmozzarella CHF 6.00



»PINSA - DIE RÖMISCHE PIZZA.«

Mit unserer speziellen BACiO della MAMMA-Mehlmischung und mindestens 72 Stunden Gehzeit ist die traditionelle Pinsa nicht nur besonders schmackhaft, sondern auch sehr bekömmlich. BACiO!

- Vegetarisch
- Vegan
- Als »STILE FAMIGLIA« zum Teilen

SECONDI

- FILETTO DI MANZO CON PORCINI** | 180 g Rinderfilet CHF 56.00
Rindsfilet | Cima di rapa | Perlwiebel-Jus | Steinpilz | Rucola-Tomatensalat
- PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA** CHF 42.00
Entenbrust | Orangensauce | Rotkraut
- GUANCIA DI VITELLO** CHF 46.00
sanft gegarte Kalbskopfbäggli | Wurzelgemüse
- COSTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE** CHF 38.00
paniertes Schweinskotelett | Wintersalat | Amalfi Zitrone
- RICCIOLA CON SCAROLA** CHF 36.00
Bernsteinmakrele | Zitrusfrüchte | Winterendivie
- POLPO** CHF 38.00
Tintenfisch | Limetten | Tomaten | Kapern | Oliven
- Eine Beilage nach Wahl inkludiert. Jede weitere Beilage zusätzlich CHF 8.00
Pastinakenpüree | Kürbis-Gnocchi | Acquerello-Risotto | Bratkartoffeln | Bramata Polenta

PASTICCERIA

- TIRAMISÙ** CHF 12.00
Mascarponecreme | Crumble | Espresso
- PANNA COTTA DI ROSMARINO** CHF 13.00
Rosmarin-Panna-Cotta | Marsala-Zwetschgenkompott | Cantucci
- TORTA AL DULCE DE LECHE MORBIDO** CHF 14.00
flüssiger Karamell-Kuchen | Fior di latte Glace (Wartezeit ca. 15 min.)
- TORTA DI CASTAGNE** CHF 16.00
Marroniküchlein | Kaffee-Kardamom-Mousse | Vin-Santo-Parfait
- GELATO Kugel** CHF 4.50
Glace: Vanille, Schokolade, Karamell mit Trapani Salz, Marroni
Sorbet: Mango, Zitrone, Erdbeer + Rahm CHF 1.50

»E anche un caffè?«.....

SALUTE

»Aperitivi della Mamma«

BICICLETTA SPRITZ
SPRITZ D'AMORE
LIMONCELLO SPRITZ **CHF 13.50** je

Getränke finden Sie auf der Rückseite