

# Antipasti

## Insalate ed Antipasti

	porzione piccola	porzione
<b>Bruschetta all'aglio</b> geröstetes Brot, Knoblauch, Olivenöl (v+)		7
<b>Bruschetta ai pomodori</b> geröstetes Brot, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl (v+)		9
<b>Insalata verde</b> (v+)		9
<b>Insalata mista</b> (v+)		11
<b>Insalata di rucola con parmigiano reggiano di 30 mesi</b> (v)		13
<b>Insalata caprese con mozzarella di bufala e pomodorini</b> (v)		16
<b>Carpaccio di manzo</b>	21	26
<b>Prosciutto di Parma Limonta dop, 16 mesi</b>	18	24
<b>Antipasti misti</b>	18	25

## Minestre

<b>Pappa al pomodoro</b> Tomatensuppe (v+)		9
<b>Minestrone</b> (v)		10

## Unsere **Pizza** geht für Sie durchs Feuer. Wir auch.

Unsere Pizze sind besonders knusprig, dank dem Buchenholz-befeuerten Ofen.  
Den Teig stellen wir selbst her, belegt wird klassisch italienisch: mit Tomatensauce und Mozzarella.

<b>Santa Lucia</b> Vorderschinken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Oregano		23
<b>Toscana</b> pikante Salami		22
<b>Michelangelo</b> Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Mozzarella-Perlen, Datteltomaten		26
<b>Quattro stagioni</b> Artischocken, Peperoni, Champignons, Vorderschinken, Oliven, Oregano		22
<b>Napoli</b> Kapern, Sardellen		18
<b>Margherita</b> Basilikum (v)		17
<b>Verdure</b> Grillgemüse (v)		21
<b>Funghi</b> Champignons, Pesto (v)		20
<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola, Oregano (v)		21
<b>Quattro formaggi</b> Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Oregano (v)		23
<b>Santa Cristina</b> schwarze Oliven, rote Zwiebelringe, Mozzarella-Perlen (v)		20
<b>Tonno</b> Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Estragon		21
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte, Petersilie		23
<b>Parmigiana</b> Rucola, Parmaschinken, Parmesan (reggiano 30 mesi)		24
<b>Salmone</b> Rauchlachs, Kapern, rote Zwiebeln		23
<b>Prosciutto della spalla</b> Vorderschinken, Thymian		22
<b>Padrone</b> Kalbfleisch, Peperoncini, Zwiebeln		25
<b>Spinaci e gamberoni</b> Blattspinat, Riesencrevetten, Knoblauch		27
<b>Gran gusto</b> Gorgonzola, Champignons, Vorderschinken, Spiegelei		24
<b>Calzone</b> Vorderschinken, Freilande, Pesto		22
<b>Pollo</b> Pouletfleisch, Datteltomaten, Basilikum		22

# Paste, gnocchi e risotti

## Pastasciutta

**Spaghetti – Barilla** (v+)

**Orecchiette** (v+)

**Rigatoni – all’uovo, fatti in casa** (v)

**Tagliatelle – all’uovo, fatte in casa** (v)

<b>Santa Lucia</b> Kalbfleisch, Peperonata, Peperoncini, Rahm	25
<b>Napoli</b> Tomaten, Basilikum (v+)	17
<b>Arrabbiata</b> Tomaten, Peperoncini, Knoblauch (v+)	19
<b>Aglio, olio e peperoncino</b> Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini (v+)	17
<b>Pesto genovese</b> Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Pinienkerne (v)	19
<b>Carbonara</b> Speck, Eigelb, Rahm	22
<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola, Rahm (v)	21
<b>Salmone</b> Rauchlachs, Dill, Rahm	24
<b>Tonno</b> Thunfisch, Kapern, Datteltomaten, Olivenöl, Weisswein, Zwiebeln	22
<b>Gamberoni</b> Riesencrevetten, Tomaten, Peperoncini	26
<b>Bolognese</b> Tomaten, Rindfleisch	21
<b>Amatriciana</b> Tomaten, Zwiebeln, Peperoncini, Speck	21
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte	22

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne*.

## Pasta ripiena

<b>Tortellini all’Alfredo</b> Rindfleisch-Tortellini, Vorderschinken, Rahm	24
<b>Lasagne con carne al forno</b> Rindfleisch-Lasagne	24
<b>Ravioli con ricotta di bufala</b>	
<b>Burro e salvia</b> Büffelricotta-Ravioli, Butter, Salbei (v)	23
<b>Pomodoro e basilico</b> Büffelricotta-Ravioli, Tomaten, Basilikum (v)	23

## Gnocchi

<b>Burro e salvia</b> Butter, Salbei (v)	21
<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola, Rahm (v)	22
<b>Santa Chiara</b> Tomaten, Rindfleisch, Rahm	23

## Risotti

<b>Gamberoni</b> Riesencrevetten, Weisswein, Knoblauch	26
<b>Giardiniera</b> Saisongemüse (v)	22
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte	23

## Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 9 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

# Secondi

## Pesci

<b>Gamberoni al tegamino</b> Riesencrevetten im Pfännchen, Knoblauch, Peperoncini, Reis	36
<b>Filetti di branzino al prosecco</b> Wolfsbarschfilets, Proseccosauce, Reis	34

## Carni

<b>Medaglioni di filetto di manzo al balsamico</b> Rindsfiletmedaillons (160 g), Balsamicosauce, Bratkartoffeln	48
<b>Strisce di agnello all'aglio</b> Lammnierstück-Streifen, Knoblauch, Datteltomaten, Bratkartoffeln	37
<b>Piccata milanese</b> Kalbsschnitzel im Eimantel, Risotto	37
<b>Saltimbocca alla romana</b> Kalbsschnitzel, Parmaschinken, Salbei, Risotto	37
<b>Scaloppine al limone</b> Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Eiernudeln	37
<b>Petto di pollo alla rusticana</b> Pouletbrust, Tomaten-Pesto-Sauce, Eiernudeln	28

## Contorni

<b>Patatine (v+), riso (v+), risotto (v), tagliatelle all'uovo (v), verdure (v+)</b>	7
--	---

# Degustazione a piacere

Von mehreren Gerichten nach Lust und Laune probieren.  
Immer abends – ab zwei Personen.

Bruschetta ai pomodori (v+)	
Insalata di rucola con parmigiano reggiano di 30 mesi (v)	
Pizza nach Wahl	
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino (v+)	
Filetti di branzino al prosecco, riso	
Petto di pollo alla rusticana, tagliatelle all'uovo	49

## Zur Ergänzung

Gamberoni al tegamino, riso (2 Stück)	6
Strisce di agnello all'aglio, patatine	9
Scaloppine al limone, tagliatelle all'uovo	10

## Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

### in der Küche

Prosciutto di Parma Limonta dop, 16 mesi  
Unsere Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,  
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla.  
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita  
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi  
Grana Padano  
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

### Fleisch-Herkunft

Kalb und Rind aus der Schweiz  
Geflügel aus der Schweiz, ausser Pouletbrust aus Frankreich  
Lamm aus Australien und Neuseeland  
Fleischerzeugnisse aus der Schweiz (Speck und Vorderschinken)  
und Italien (Parmaschinken und Salami)

**v+** **vegan**  
**v** **vegetarisch**