

## PIATTI DI PESCE

### GAMBERONI AGLIO OLIO PEPERONCINO

Blacktiger Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino gebraten 45.-

*Black tiger shrimps sautéed with olive oil, garlic and peperoncino*

### TAGLIATA DI TONNO al sesamo

Tunasteak im Sesammantel gebraten mit Gemüse 47.-

*Grilled tuna steak with olive oil and balsamic vinegar served on vegetables*

### PAGELLO FRAGOLINO ALLE OLIVE TAGGIASCHE

Rotbrasse gebraten mit Sherrytomaten, Oliven,

Knoblauch und frischen Kräutern 52.-

*Pan-fried red bream with cherry tomatoes, olives, garlic and herbs*

### FILETTI DI TROTA ALLE MANDORLE E RUM

eine piemontesische Spezialität, Forellenfilets gebraten

mit Mandeln und Rum 38.-

*A speciality from Piedmont – pan fried trout fillets with almonds an rum*

### BRANZINO IN CROSTA DI SALE SU LETTO DI CARCIOFI

Loup de mer-Filet in der Salzkruste auf Artischockenbeet 49.-

*See bass in a salt crust on a bed of artichokes*

## CONTORNI

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinrisotto, Reis, Salzkartoffeln 6.50

Safranrisotto, Spanische Kartoffeln, Spinat und gemischte Gemüse 7.50

## ANTIPASTI e INSALATE

### CARPACCIO di MANZO

zartes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und frischem Basilikum (ch) 19.- / 32.-  
*Thinly sliced beef with olive oil, Parmesan and fresh basil*

### SCALOPPE DI FEGATO D'ANATRA

Gebratene Entenleber an einem Balsamicojus, auf caramelisierten Äpfeln 25.-  
*Goose liver with a balsamic vinegar jus and  
Caramelized apple slices*

### GAMBERONI ALLO ZENZERO SU COMPOSTA DI MANGO

Riesencrevetten mit Ingwer auf Mangokompott, parfümiert mit Vanille 25.- / 45.-  
*Prawns with Ginger on mango compote, perfumed with vanilla*

### TATAR DI TONNO FRESCO

Thunfisch-Tatar sushi Qualität mit Olivenöl, Meersalz, Zitronensaft,  
mit getostetem Baguette serviert 25.- / 42.-  
*Tuna tartar with olive oil, sea salt, lemon juice and herbs, served with toasted baguette*

### FORMENTINO „STAPFERSTUBE“

Nüsslisalat mit Speck, Brot und Ei 15.-  
*Lamb's lettuce with bacon, bread and egg*

### INSALATA MISTA

gemischter Blattsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch 10.50  
*Mixed green salad, served with onions and garlic on request*

### INSALATA VERDE

Kopfsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch 10.50  
*Lettuce, served with onions and garlic on request*

### BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA

Tomatensalat mit Bufala Mozzarella, Olivenöl und Basilikum 17.50  
*Tomato salad with buffalo mozzarella, olive oil and basil*

## ZUPPE

### MINISTRONE ALLA MILANESE

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Kräutern 13.50  
*Vegetable soup with pasta and herbs*

### CREMA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmrosette 11.50  
*Fresh cream of tomato soup with a cream rosette an garnished with basil*

## P A S T E F A T T E I N C A S A

### TRIS di PASTA della casa

mit Cavatelli al sugo di pomodoro, Tagliolini aglio,  
olio e peperoncino und Ravioli alla Salvia  
*Cavatelli with a tomato sauce, garlic tagliolini with olive oil, peperoncino and  
cherry tomatoes, and ravioli with butter and sage*  
Vorspeise / Starter 24.- Hauptspeise / Main 37.-

RAVIOLI ripieni di carne, o ricotta e spinaci, fatti in casa  
frisch hausgemachte Ravioli, mit Fleisch oder Ricotta-spinat gefüllt  
*Fresh homemade ravioli filled with meat or spinach and ricotta*

-burro e salvia 18.- / 29.-

-alla panna 19.50 / 32.-

-con pomodori freschi, pecorino e basilico 18.50 / 29.-

### TONNARELLI ALLO SCOGLIO

Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino  
*Home-made pasta with fish, seafood, tomatoes, garlic, peperoncino and herbs* 36.-

### TROFIE AL GORGONZOLA, RADICCHIO ROSSO E NOCI

an einer verfeinerten Gorgonzolasauce mit rotem Chicoreé und Baumüssen 27.-  
*With gorgonzola, red chicory and walnuts*

## P A S T E A S C I U T T E

### PENNE

ARRABBIATA mit Tomatensauce und Peperoncino 25.-  
*With tomato sauce and peperoncino*

### SPAGHETTI

NAPOLI mit Tomatensauce, Oregano und Basilikum 25.-  
*With tomato sauce, oregano and basil*

GAMBERONI CARTOCCIO, Spaghetti mit Riesencrevetten, Tomaten, Zwiebeln,  
Dill, Knoblauch und Rahm in der Alufolie eingepackt und im Ofen gegart 36.50  
*Spaghetti, with king prawns, tomatoes, onions, dill, garlic, and cream wrapped  
in aluminium foil and prepared in the oven*

## PIATTI di CARNE

### LOMBATINA DI AGNELLO IN CROSTA DI PECORINO, POMODORI SECCHI E OLIVE

Lammrückenfilet gebraten mit einer Pecorino und getrockneter Tomatenkruste,  
garniert mit Gemüse (au) 39.-

*Roast fillet om lamb in a pecorino and dried tomato crust, garnish with vegetable*

### SCALOPPINE „DON GIOVANNI“, **einfach einzigartig**

zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt in Rahm gedünstet und im Pfännli serviert (ch) 38.-

*Tender veal cutlet, finely seasoned, steamed in cream and served in the pan „**simply unique**“*

### ORECCHIA D'ELEFANTE

Riesen-Kalbs Wienerschnitzel in Butter gebraten,  
serviert mit Gemüse garnitur und Zitronenstern (ch) 39.-

*Jumbo veal schnitzel in breadcrumbs, fried in butter and served with a lemon star and vegetable*

### FEGATO di vitello alla „VENEZIANA“

frische Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter in Butter gebraten (ch) 35.-

*Fresh calf's liver with onions and herbs and sautéed in butter*

### RIZZO'S CORDONBLEU

zwei kleine Kalbscordonbleu, gefüllt mit Rohschinken und je eines mit Gorgonzola und Taleggio, in  
Butter gebraten und mit einem Zitronenstern serviert (ch) 42.-

*Two small veal cutlets cordon bleu, stuffed with cured ham and Gorgonzola and  
Taleggio respectively, sautéed in butter and served with a lemon star*

### COSTOLETTA DI VITELLO "STAPFERSTUBE"

Butter zartes Kalbskotelette im Ofen langsam gebraten,  
serviert mit Butter und Salbei (ch)

350 gramm, 56.- / oder auch nach Wunschgrösse 18.-/100 gramm

*Meltingly tender slow-roast veal cutlet served with butter and sage*

## CONTORNI

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinsrisotto, Reis, Salzkartoffeln 6.50

Safranrisotto, Spanische Kartoffeln, Spinat und gemischtes Gemüse 7.50

Da wir sehr viel Wert auf die Qualität und Herkunft  
des Fleisches setzen, werden wir täglich von der Metzgerei Hotz, Uster beliefert.

Kalb und Rind CH aus dem zürcher Oberland,  
Geflügel aus der Schweiz

## DOLCI e GELATI

### PANNA COTTA

Rahmflan mit Vanillearoma auf frischem Beerencoulis 14.50

*Cream flan with vanilla on fresh berry coulis*

### ANANAS -CARPACCIO

dünn geschnittene frische Ananas mit Datteln, Grand Marnier und Vanilleglacé 15.-

*Thinly sliced fresh pineapple with dates, Grand Marnier and garnished with vanilla ice cream*

### CREMA CATALANA

mit Grand Marnier parfümiert 14.50

*Finished with Grand Marnier*

### SORBETTO al limone

Zitronensorbet mit Wodka oder CAVA – spanischem Schaumwein 13.50

*Lemon sorbet with vodka or CAVA –Spanish sparkling wine*

### SORBETTO alle prugne

Zwetschgensorbet mit Vielle prune 13.50

*Plum sorbet with Vieille prune*

### CAFFE GELATO AL GUSTO DEL PADRONE

mit Vanilleglace, Kaffee, Schlagcrème und Amaretto 13.-

*With vanilla ice cream, coffee, whipped cream and Amaretto*

### GELATI e SORBETTI

Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Zitronensorbet, Zwetschgen, Mandarinen und Pistazien  
pro Kugel 3.50 / Portion Schlagcrème 1.50

*Vanilla, strawberry, mocca, chocolate, lemon sorbet, plum, mandarine and pistachios*

*Per scoop 3.50 / Portion of whipped cream 1.50*

### FORMAGGI / KÄSE

Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino sardo, Robiola di Roccaverano  
3 Sorten 14.- / 4 Sorten 18.-

Käseteller wird mit Früchtekompott, Senfrüchte und Früchtegelatine serviert

*Cheese board served with fruit compote, mustard fruits and fruit gelatine*