



# Trüffelspecials mit schwarzem Perigord Wintertrüffel

## Vorspeisen

---

<b>Rindscarpaccio</b>	<b>Carpaccio di Manzo mit Trüffel</b>	<b>30.00</b>
<b>Uovo al Tartufo</b> <sup>1-2</sup>	<b>„Onsen Ei“ Bei Niedertemperatur gekochtes Ei auf Kartoffelpürée mit Trüffel</b>	<b>21.00</b>

## Hauptgänge mit Pasta & Pizza

---

<b>Linguine al Tartufo</b>	<b>Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffel</b>	<b>30.00</b> <b>27.00</b>
<b>Spaghetti</b> <sup>1-2</sup>	<b>mit Rindsfleischstreifen, Steinpilzen und Trüffel</b>	<b>35.00</b>
<b>Pizza Tufo</b>	<b>Büffelmozzarella, scharfe Salami, Speck und Trüffel</b>	<b>29.00</b>
<b>Pizza Bianchina</b> <sup>1</sup>	<b>Büffelmozzarella, Mozzarella, Spiegelei und Trüffel</b>	<b>27.00</b>
<b>Pizza June</b>	<b>Büffelmozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln und Trüffel</b>	<b>29.00</b>
<b>Pizza Verdure</b> <sup>1</sup>	<b>Büffelmozzarella, Gemüse vom Grill und Trüffel</b>	<b>29.00</b>
<b>Pizza Sibarita</b>	<b>Büffelmozzarella, Salsiccia Calabrese, Steinpilze und Trüffel</b>	<b>30.00</b>
<b>Pizza Lucilla</b>	<b>Büffelmozz, Speck, Gorgonzola, Steinpilze und Trüffel</b>	<b>30.00</b>

# Unsere Tagesempfehlungen

## Vorspeisen

---

<b>Feine Kürbiscrèmesuppe</b> <sup>1</sup>	<b>10.50</b>
<b>Pulpo alla Gallega</b> - Tintenfisch nach galizischer Art zubereitet <sup>2</sup>	<b>19.00</b>
<b>Crudo con Bufala e Fiori di Zucca in pastella-</b> Parmaschinken mit Büffelmozzarella und knusprige Zucchettiblüten	<b>19.00</b>
<b>Gamberoni all'aglio</b> <sup>2</sup> - Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch	<b>19.00</b>

## Hauptgänge

---

<b>Feine Kürbisravioli</b> <sup>1</sup> - mit Steinpilzen & gewürfelten Tomaten zubereitet	<b>24.50</b>
<b>Paccheri</b> - mit Calamari, feingeschnittenen Garnelen & Cherry Tomaten	<b>22.50</b>
<b>Fettuccine mit Steinpilzen &amp; gewürfelten Auberginen (scharf)</b>	<b>25.00</b>
<b>Linguine mit Garnelen, Miesmuscheln und Cherry Tomaten</b>	<b>26.00</b>
<b>Orecchiette Cime di Rape</b> <sup>1</sup> mit Stangenkohl zubereitet	<b>22.50</b>
<b>Seezungenfilet vom Grill, mit Steinpilzen im Ofen überbacken.</b> Gemüse und Risotto	<b>39.00</b>
<b>Rinderschmorbraten an einer Rotweinsauce,</b> mit Risotto und Gemüse	<b>34.00</b>
<b>Lammrack mit sautierten Pilzen.</b> Gemüse und Risotto	<b>35.00</b>
<b>Entrecôte mit Steinpilzen,</b> mit Bratkartoffeln und Gemüse	<b>38.00</b>
<b>Rinderbäggli</b> mit Gemüse und Risotto	<b>34.00</b>
<b>PIZZA CIME DI RAPE</b> <sup>1</sup> mit Tomaten, Mozzarella, Stangenkohl und Büffelmozzarella	<b>25.00</b>

## Dessert

---

<b>Duetto: Feine Panna Cotta &amp; hausgemachtes Tiramisù im Glas</b>	<b>9.50</b>
<b>Feines Schokosoufflé mit weichem Herzen &amp; Vanilleglacé</b>	<b>10.50</b>

## Weinempfehlung

---

<b>Rosso: Hassan</b> Tenuta Asinara, Cannonau, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	8.50  dl	<b>Fl. 64.00</b>
<b>Bianco: Lugana</b> Cà dei Frati, Trebbiano	7.5  dl	<b>Fl. 52.00</b>

# Antipasti - Vorspeisen

101	<b>Carpaccio di Polipo</b> - Tintenfischcarpaccio 2-4	19.00
102	<b>Cocktail di Gamberetti</b> 2-4	16.50
107	<b>Calamari Saltellati</b> - sautierte Calamari, auf Salatbeet serviert 2-4	19.00
111	<b>Melonenschiff mit Parmaschinken und Büffelmozzarella</b> 2	19.00
112	<b>Vitello Tonnato</b> Dünne Kalbsfleischscheiben mit cremiger Thon-Mayonnaise 2	19.50
114	<b>Carpaccio di Manzo dello Chef</b> 2-4 Rohes, hauchdünnes Rindsfiletfleisch mit sautierten Steinpilzen serviert	21.00
150	<b>Focaccia</b> - Pizzabrot mit Knoblauchöl 1-3-4	7.00

# Minestre - Suppen

121	<b>Minestrone della nonna</b> 1-2-3-4	8.50
122	<b>Zuppa di Pomodoro</b> - Tomatensuppe mit Rahmhäubchen 1-2-4	7.00
123	<b>Vellutata ai Porcini</b> - Steinpilzcrèmesuppe 1-2-4	8.50

# Salate

131	<b>Insalata Verde</b> - grüner Salat 1-2-3-4	7.50
132	<b>Insalata Mista</b> - gemischter Salat 1-2-3-4	8.50
133	<b>Tomaten auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella</b> 1-2-3	13.50
134	<b>Insalata di Pomodoro</b> - Tomatensalat mit Zwiebeln 1-2-3	7.00
135	<b>Rucola e Parmigiano</b> - mit Parmesanspänen 1-2-3	11.90
137	<b>Insalatissima al Tonno</b> - grosser Salatteller mit Thon 2-3-4	15.50

# Pizze Classiche

alle mit Tomaten  
und Mozzarella belegt

11	<b>Margherita</b> <sup>1</sup>		<b>13.80</b>
12	<b>Napoli</b>	Sardellen, Kapern	<b>16.80</b>
13	<b>Prosciutto</b>	Schinken	<b>17.30</b>
14	<b>Diavola</b>	scharfe Salami, Peperoni	<b>18.30</b>
15	<b>Pugliese</b> <sup>1</sup>	Zwiebeln, Oliven	<b>16.30</b>
16	<b>Due Gusti</b>	Schinken, Pilze	<b>18.20</b>
17	<b>Tonnata</b>	Thon, Zwiebeln	<b>18.20</b>
18	<b>Occhio di Bue</b>	Schinken, Zwiebeln, Ei	<b>19.20</b>
19	<b>Primavera</b> <sup>1</sup>	Rucola, Cherry Tomaten, Parmesanspäne	<b>19.30</b>
20	<b>Padrone</b>	Schinken, Pilze, Gorgonzola, Spinat	<b>19.30</b>
21	<b>Fantasia</b>	Schinken, Pilze, Gorgonzola, Knoblauch	<b>18.80</b>
23	<b>Tirolese</b>	Spinat, Speck, Knoblauch	<b>18.80</b>
24	<b>Ortolana</b> <sup>1</sup>	Gemüse vom Grill	<b>18.80</b>
25	<b>Della Casa</b>	Bresaola, Steinpilze	<b>21.80</b>
27	<b>Crudo e Zola</b>	Gorgonzola, Parmaschinken	<b>20.80</b>
28	<b>Imperiale</b>	Crevetten, Rucola	<b>19.80</b>
32	<b>Valtellinese</b>	Bresaola, Rucola, Parmesanspäne	<b>20.80</b>
33	<b>Frutti di Mare</b>	Meeresfrüchte (kl. Pizza nicht möglich)	<b>21.30</b>
34	<b>Quattro Stagioni</b>	Schinken, Pilze, Artischocken, Peperoni	<b>19.20</b>
35	<b>Capricciosa</b>	Schinken, Pilze, Crevetten, Muscheln	<b>19.80</b>
37	<b>Funghi</b> <sup>1</sup>	Champignons	<b>16.80</b>
38	<b>Hawaii</b>	Schinken, Ananas	<b>18.20</b>
39	<b>San Siro</b>	milde Salami	<b>17.20</b>
44	<b>Rosa</b>	Artischocken, Peperoni, Oliven, Sardellen	<b>19.20</b>
45	<b>Calabrese</b>	scharfe Salami, Gorgonzola	<b>19.20</b>
46	<b>Salmone</b>	Lachs, Zwiebeln, Kapern	<b>20.10</b>
48	<b>Contadina</b>	Speck, Zwiebeln, Brie	<b>19.20</b>
50	<b>Rustichella</b>	Sardellen, Cherry Tomaten, Rucola	<b>18.80</b>
51	<b>Gusto Forte</b>	Speck, Gorgonzola, scharfe Salami	<b>19.80</b>
43	<b>Atlantico</b>	Crevetten, Thon	<b>19.80</b>
45	<b>Mare e Monti</b>	Crevetten, Speck	<b>19.80</b>

# Pizze Speciali

Zugedeckte Pizzen

29	<b>Calzone Farcito</b>	Tom, Mozz, Artischocken, Pilze, Schinken	<b>19.20</b>
30	<b>Incartata allo Speck</b>	Cherry Tom, Mozz, Brie, Speck	<b>20.20</b>

Ohne Tomaten oder ohne Mozzarella

91	<b>Umberto</b>	Mozz, Champignons, scharfe Salami, Zwiebeln	<b>19.30</b>
92	<b>Focaccia Parma</b>	Mozz, Parmaschinken, Rucola	<b>20.80</b>
93	<b>Ai Formaggi</b> <sup>1</sup>	Mozz, Brie, Gorgonzola, Parmesan	<b>19.20</b>
94	<b>Marinara</b>	Tom, Sardellen, Knoblauch, Oliven	<b>18.20</b>

# Pizze con Bufala

Mit Büffelmozzarella

61	<b>Sila</b>	Tom, Mozz, Steinpilze, Salsiccia Calabrese, Büffelmozz, Parmaschinken	<b>26.50</b>
62	<b>Sicilia</b>	Tom, Mozz, scharfe Salami, Büffelmozz, Rucola, Cherry Tom., Parmesanspäne	<b>24.50</b>
63	<b>Lombardia</b>	Tom, Mozz, Rucola, Bresaola, Büffelmozz, Parmesanspäne, Cherry Tomaten	<b>26.50</b>
64	<b>Trulli</b>	Tom, Mozz, Rucola, Schinken, Zucchini, Büffelmozz, Oregano	<b>24.50</b>
65	<b>Campania</b> <sup>1</sup>	Tom, Mozz, Rucola, Champignons, Artischocken, Büffelmozz, Oliven	<b>23.50</b>
66	<b>Molise</b>	Tom, Mozz, scharfe Salami, Büffelmozz, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch	<b>24.50</b>
67	<b>Emilia Romagna</b>	Tom, Mozz, Parmaschinken, Büffelmozz, Rucola, Cherry Tomaten, Parmesanspäne	<b>26.50</b>
68	<b>Nerone</b>	Tom, Mozz, Büffelmozz, scharfe Salami, Sardellen	<b>26.50</b>
69	<b>Angelica</b>	Tom, Mozz, Büffelmozz, Steinpilze, Salsiccia Calabrese & Trüffelcarpaccio	<b>26.50</b>
70	<b>Alba</b> <sup>1</sup>	Tom, Büffelmozz, Steinpilze & Trüffelcrème	<b>24.50</b>
71	<b>Emanuele</b>	Mozz, Büffelmozz, Gorgonzola, Parmaschinken, Mascarpone	<b>24.50</b>
72	<b>Gioele</b>	Mozz, Büffelmozz, Gorgonzola, Champignons, Steinpilze, Speck	<b>25.50</b>
73	<b>Tartufella</b> <sup>1</sup>	Mozz, Büffelmozz, Trüffelcrème, Cherry Tomaten, Parmesanspäne, Rucola	<b>26.50</b>
74	<b>Italia</b> <sup>1</sup>	Mozz, Büffelmozz, Cherry Tom, Basilikum	<b>22.50</b>
75	<b>Gran Canyon</b>	Tom, Büffelmozz, Salsiccia Calabrese, Oliven, Parmesanspäne	<b>23.50</b>

# Pasta

## Hausgemachte Specials

<b>Ravioli fatti in Casa</b>	mit Cherry Tom, rotem Chicorée, Steinpilze	<b>24.50</b>
<b>Parmiggiana di Melanzane</b>	Auberginenaufauf	<b>17.00</b>

## Spaghetti

<b>354 Carbonara</b>	Speck, Parmesan, Ei und Rahm	<b>18.80</b>
<b>231 Bolognese</b>	Feine Rindsfiletbolognese	<b>19.20</b>
<b>352 Pomodoro</b>	an einer Tomatensauce	<b>19.20</b>
<b>351 Sofia Loren</b>	Sahnige Sauce mit grünem Pfeffer, Rindsfiletstreifen und einer feinen Trüffelcrème	<b>27.50</b>
<b>353 Aglio e Olio</b>	sehr scharf, mit Peperonciniöl & Knoblauch	<b>14.80</b>

## Hausgemachte Tonnarelli

<b>206 dello Chef</b>	Steinpilze, Rucola, Parmesanspäne und Cherry Tomaten	<b>23.50</b>
<b>205 Frutti di Mare</b>	mit Meeresfrüchten	<b>22.50</b>
<b>203 Amatriciana</b>	eine Tomatensauce mit Zwiebeln & Speck	<b>20.10</b>

## Hausgemachte Rigatoni

<b>263 Arrabbiata</b>	scharfe Tomatensauce	<b>16.20</b>
<b>264 Casalinga</b>	Bologneserahmsauce (Rind)	<b>18.80</b>
<b>261 Boscaiola</b>	Steinpilze, Schinken, Kalbsfleisch, Tomaten	<b>19.80</b>

## Hausgemachte Fusilli

<b>251 Ubriaca</b>	Tomatenrahmsauce, Kalbfleisch, Cognac	<b>19.20</b>
--------------------	---------------------------------------	--------------

## Hausgemachte Fettuccine

<b>281 Carrettiera</b>	Tomatensauce, Auberginen, Zucchini, Pilze	<b>19.80</b>
<b>284 Salsa Tartufata</b>	an einer Trüffelcrèmesauce	<b>20.80</b>
<b>228 Porcini</b>	Rahmsauce, Steinpilze	<b>19.80</b>
<b>227 Scoglio</b>	Krustentiere, Meeresfrüchte, Miesmuscheln	<b>27.50</b>
<b>230 Cappello Reale</b>	Parmaschinken, Trüffel, Rucola, Parmesanspäne	<b>27.50</b>
<b>229 Salmone</b>	Rahmsauce mit Lachsstreifen	<b>19.80</b>

## Risotto

<b>381 Frutti di Mare</b>	Meeresfrüchterisotto	<b>21.00</b>
<b>382 Saponi di Bosco</b>	Feines Pilzrisotto	<b>19.20</b>

# Pasta

Kartoffelnocchi

361	Gorgonzola		19.20
362	Burro e Salvia	in Butter und Salbei geschwenkt	18.30

Tortellini

372	alla Panna	Rahmsauce mit Schinken	17.80
-----	------------	------------------------	-------

überbackene Pasta - al forno

333	Rigatoni al forno	Tomatenrahmsauce, Erbsen, Champignons, Schinken, überbacken	17.80
334	Lasagne al forno		19.80
335	Cannelloni al forno	Mit Ricotta & Spinat gefüllte Teigrohren, an einer Tomatenrahmsauce (20 Minuten)	20.10
336	Gnocchi al forno	Kartoffelnocchi an einer Tomatenrahmsauce, mit Erbsen Pilzen, überbacken	19.20

# Fitness

vom Grill, mit Salatgarnitur

391	Pouletbrust		24.50
392	Kalbsschnitzel		30.00

# Fisch

mit Risotto und Gemüse

401	Seebarschfilet	an einer Weissweinsauce	32.00
404	Gamberoni vom Grill	5 Riesengarnellen Typ 8/12	39.00

# Rindsfilet

mit Bratkartoffeln und Gemüse

451	Tartaruga	an einer Steinpilzsauce	48.00
452	al Balsamico	Balsamicosauce	48.00
453	vom Grill		45.00

# Kalb

mit Risotto und Gemüse

421	Scaloppina Limone	Zitronensauce	35.00
423	Scaloppina Porcini	an einer Steinpilzsauce	36.00
434	Saltimbocca alla Romana	mit Rohschinken und Salbei garniert	36.00