



## ANTIPASTI



**FAGIOLINI MARINATI AI POMODORINI SEMI SECCHI  
ALLE 3 CIPOLLE CON BURRATA** 15.50

Grüner Bohnensalat mit halbgetrockneten Cherrytomaten,  
3erlei Zwiebeln und Burrata

**MINISTRONE** 13.50

**FLAN DI ASPARAGI CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO** 16.50

Grünes Spargelköpchen mit Parmesansauce

**PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI** 16.50

30 monatiger Rohschinken

**ANTIPASTO ALL`ITALIANA** 29.50

**SALUMI, FORMAGGI MISTI E CARCIOFO CONFIT  
CON PANE AL ROSMARINO E POMODORI AL SOLE**

Italienische Fleisch Käseplatte  
mit eingelegten Artischocken und Rosmarin-Dörrtomatenbrot

**VITELLO TONNATO** 26.50

Kalbsfleisch mit Thonsauce und Kapernäpfel

**POLPO ALLA MEDITERRANEA CON PATATE PREZZEMOLATE,** 27.50

**POMODORO E PEPERONCINI**

Mediterraner Pulpo mit Peterli-Kartoffelcreme, Tomaten und Peperoncini

## PRIMI PIATTI

<b>RISOTTO CON ASPARAGI E SALSICCIA PIEMONTESE</b>	29.50
Spargelrisotto mit Piemontesischer Salsiccia	Vegetarisch 24.50
<b>SCIALATELLI FATTI IN CASA ALLA SCARPARIELLO</b>	27.50
Hausgemachte Pasta mit Cherrytomaten und Burrata	
<b>AGNOLOTTI GOBBO DI NIZZA AL SUGO D`ARROSTO</b>	30.50
Gefüllte Pasta mit Rind und Schweinefleisch an Bratensauce	
<b>SPAGHETTI ALL`AGLIO ORSINO E CRUDO DI TONNO</b>	34.50
Spaghetti mit Bärlauch und Thunfisch Tatar	Vegan 28.50

## SECONDI PIATTI

<b>CUBO DI MELANZANE CROCCANTE ALLE TRE SALSE</b>	27.50
Knuspriger Auberginenwürfel mit Basilikum-, Tomaten- und Parmesansauce	
<b>GUANCIA BRASATA AL NEBBIOLO CON PURÉ DI SEDANO RAPA</b>	39.50
Im Nebbiolo geschmorte Kalbsbäggli mit Selleriepüree	
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b>	45.50
<b>CON PATATE AL ROSMARINO E PURE DI VERDURE</b>	
Paniertes Kalbsschnitzel mit Rosmanrinkartoffeln und Gemüsepüree	
<b>PESCE FRESCO DEL GIORNO INSABBIATO</b>	39.50
Fisch des Tages mit einer leichten mediterranen Knusperpanade	

**CiAO DA QUI**

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Personal