



## ANTIPASTI



MILLE FOGLIE DI VERDURE MISTE GRIGLIATE, ALL'ORIGANO FRESCO E BURRATINA Geschichtetes Grillgemüse mit frischem Orgegano und kleinem Burrata	17.50
PAPPA AL POMODORO E BASILICO Tomaten-Brotsuppe mit Basilikum	13.50
TORTINO DI RAPE ROSSE AFFUMICATE CON CREMA DI GORGOZOLA E MASCARPONE Geräuchertes Rendentörtchen mit Gorgonzola-Mascarponesauce	16.50
POLLO MARINATO IN OLIO COTTURA E ANTIPASTO PIEMONTESE Pouletsalat mit eingelegtem Gemüse	22.50
PROSCIUTTO DI PARMA 36 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA 36 monatiger Rohschinken und Büffelmozzarella	23.50
CARPACCIO DI VITELLO AL BAROLO CON SALSA TONNATA fein aufgeschnittenes Kalbsfleisch mariniert mit Barolo, dazu Thonsauce	28.50
POLPO ALLA MEDITERRANEA CON PATATE PREZZEMOLATE, POMODORO E PEPERONCINI Mediterraner Pulpo mit Peterli-Kartoffelcreme, Tomaten und Peperoncini	27.50

## PRIMI PIATTI

<b>RISOTTO CON ASPARAGI E GUANCIALE CROCCANTE</b>	29.50
Spargelrisotto mit knusprigem Guanciale	Vegetarisch 24.50
<b>SCIALATIELLI AL BASILICO FATTI IN CASA ALLA SCARPARIELLO</b>	27.50
Hausgemachte Basilikumpasta 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 ALLA CHITARRA CON CALAMARI E DATTERINI</b>	32.50
Spaghetti mit Calamari und Datteltomaten	

## SECONDI PIATTI

<b>CUBO DI MELANZANE CROCCANTE ALLE TRE SALSE</b>	27.50
Knuspriger Auberginenwürfel mit Basilikum-, Tomaten- und Parmesansauce	
<b>GUANCIA BRASATA AL MOSCATO D`ASTI CON PATATE AL FORNO</b>	39.50
Im Moscato geschmorte Kalbsbäggli mit Ofenkartoffeln	
<b>TAGLIATTA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	43.50
<b>CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO, PATATE AL ROSAMRINO</b>	
Rinds Entrecote vom Grill mit Rucola und Parmesanspänen, dazu Rosmarinkartoffeln	
<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