

SPEISEKARTE

Antipasti (siehe Tagesauswahl in der Vitrine)

Portion marinierte Oliven	8.00
Antipasto piccolo kleiner Teller mit max. 3 Sorten	14.50
Antipasto misto	19.50
Bruschette (4 Stück) Knoblauch-Tomatenbrot	16.50
Bruschette sardine portoghese mit portugiesischen Sardinen (3 Stück)	19.50
Bruschette Primavera (3 Stück) mit Rohschinken und grünem Spargel	19.50

Insalate

Piccola insalata con semi misti Kleiner gemischter Salat mit gemischten Kernen	8.00
Insalata con semi misti Spinat und verschiedene Blattsalate mit gemischten Kernen	12.00
Insalatone grosser gemischter Salat	24.50
Insalata di spinaci con formaggio di capra e miele - Spinatsalat mit warmem Geissenkäse, Honig und Birne	27.50
Insalata Primavera con asparagi verdi e scaglie di Grana Padana Salat mit grünem Spargel und Grana Padana Spänen	27.50

Zuppe Fate in Casa (4 dl)

(1/2 Portion als Vorspeise CHF 2.00 günstiger)

Pappa di pomodoro Tomatensuppe	10.50
Minestra con asparagi Gemüsesuppe mit grünem Spargel	13.50

Paste

(½ Portion - CHF 3.00 günstiger)

Pasta al pomodoro Tomaten und Basilikum	21.00
Pasta all'arrabbiata scharf, an Tomatensauce	22.00
Pasta con spinaci freschi al limone mit frischem Spinat und Zitronensaft	23.50
Pasta al pesto di aglio orsino Teigwaren mit hausgemachter Bärlauch Pesto	24.50
Pasta ca muddica e anciovi Teigwaren mit Sardellen, Knoblauch und Semelbröseln	24.50
Pasta all'amatriciana mit Speck, Oliven, Tomaten und Pecorino Käse	27.50
Spaghetti alle vongole mit Venusmuscheln (IT) an Weissweinsauce	32.50
Trofie al pesto di pistacchi con speck Teigwaren mit Pesto aus eigener Herstellung mit Pistazien, Speck und Rahm	29.50

Gli asparagi

Asparagi alla Monferrato Grüner Spargel mit Gorgonzola überbacken	27.50
Asparagi con crudo di parma e scaglie di Grana Padana Grüner Spargel mit Rohschinken und Grana Padana Spänen	29.50

Paste Ripiene Fresche

Ravioli di aglio orsino e funghi al burro con pomodoro fresco Ravioli gefüllt mit Bärlauch und Pilzen in Butter geschwenkt mit frischen Tomaten	28.50
Ravioli agli asparagi con burro alla salvia Spargel Ravioli an Salbeibutter	28.50
Quadrolini al tartuffo con burro alla salvia Trüffel Ravioli an Salbeibutter	30.00

Frutti Di Mare

Spaghetti alle vongole mit Venusmuscheln (IT) an Weissweinsauce	32.50
Zuppa di pesce alla casa con pesce spada (Oceano Pacifico Sud), cozze, fagioli e crostini Herzhafte Suppe mit Schwertfisch, Miesmuscheln Borlotti Bohnen und Crostini	32.50
Spaghetti ai frutti di mare e vino bianco Spaghetti mit Meeresfrüchten (DNK) an Weisswein	34.50
Filetto di branzino con olive, capperi, pomodoro e olio d'oliva, servito con gnocchi di patate Wolfsbarschfilet (TK) mit Oliven, Kapern, Tomaten und Olivenöl, dazu Kartoffel Gnocchi	35.00

Carni

Maiale / Schwein (CH)

Ossobucco di maiale al vino rosso con gnocchi al burro Schweinshaxe in Rotwein geschmort, dazu Kartoffel Gnocchi in Butter geschwenkt	32.50
---	--------------

Manzo / Rind (CH)

Lombata di manzo con insalata Hohrückensteak (ca.250g), mit Salat Bouquet	42.50
Lombata di manzo con penne all' arrabbiata Hohrückensteak (ca.250g), dazu Penne an pikanter Tomatensauce	42.50

Dolci (* aus eigener Herstellung!)

Panna cotta prugne al vino rosso* Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen	9.00
Tiramisu	9.00

*Weitere aktuelle Tagesspezialitäten
finden Sie auf den Wandtafeln,
oder fragen Sie unser Service Team*

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intolleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.



Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

(© 04.2023)