

Menu

<b>Insalata</b>	5.-
Kleiner Vorspeisesalat, mit Hausdressing	
<b>Insalata mista grande</b>	24.-
Grosser gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und Käferbohnen	
<b>Carpaccio di finocchio</b>	11.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
<b>Caprese</b>	18.-/30.50
Feinste Büffelmozzarella mit wunderbaren ProSpecieRara Tomaten aus Birmensdorf	
<b>Trippa con pancetta</b>	13.-
Kutteln mit Speck	
<b>Spaghetti al pomodoro</b>	23.-
<b>Spaghetti all'amatriciana</b> (ricetta rivisitata dal Ristorante ITALIA)	27.-
Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino	
<b>Trofie al pesto genovese</b>	30.-
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
<b>Rigatoni al sugo di salsiccia</b>	30.-
Mit Salsiccia von der Macelleria Fulvi	
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	28.-
fatti in casa	
<b>Gnocchi al gorgonzola e radicchio</b>	30.-
fatti in casa	
<b>Battuta di manzo all'aglio e peperoncino</b>	29.-
Rindspailard mit Knoblauch und Peperoncino	con verdure: 39.-

Dolci

<b>Dolcino del giorno</b>	3.-
<b>Cantucci</b>	5.-
<b>Vinsanto con cantucci</b> (1dl)	15.-
<b>Amaretti</b> fatti in casa	6.50
<b>Tartufo al cioccolato / limoncello</b>	7.50
<b>Gelati fatti in casa</b>	pro Aroma 6.50
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
<b>Panna</b>	2.-
Leicht geschlagener Rahm	
<b>Affogato</b>	11.50