



## Le Insalate

Grüner Blattsalat		8.--
Gemischter Salat		10.--
Insalata Caprese Tomatensalat mit frischem Büffelmozzarella,		14.--
Nüsslisalat mit Eier und Crôutons		14.--
	<u>Kl. Portion</u>	<u>Gr. Portion</u>
Gemischte Antipasti della casa	17.--	23.--
Antipasti misto mare frische und marinierter Meeresfrüchtesalat	22.--	29.--

## Le Minestre

Zuppa Pavese		8.--
Zuppa di pomodoro con panna		9.50.--
Minestrone casalinga		10.50 --

## Gli Antipasti

<b>Bruschette al pomodoro (2 Stück)</b> Warme Tomatenwürfel, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl extra vergine auf gerösteten Brotscheiben		12.--
<b>Carpaccio di manzo alla Toscana con Rucola</b> Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet an Olivenöl extra vergine mit Grana-Padano-Spänen, garniert mit Rucola		23.--
<b>Tataro di manzo classico</b> Beefsteak Tatar mild, würzig oder scharf mit Toast und Butter	24.--	29.--
Mit Cognac oder Whisky (plus Fr. 4.--)		

## **Le Pasta fresche e risotto**

	<u>Kl. Portion</u>	<u>Gr. Portion</u>
<b>Mezzelune alla boscaiola</b> Teigtaschen gefüllt mit Quark und Spinat an Steinpilzrahmsauce	23.--	29.--
<b>Ravioli „Toscana“</b> Ravioli mit feiner Rind-/Kalbsfleischfüllung an brauner Butter und Salbei	23.--	29.--
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> Frisch zubereitete Kartoffel-Spinatgnocchi an einer feinen Gorgonzola-Rahmsauce, kann auch mit Tomaten-Rahmsauce bestellt werden	21.--	27.--
<b>Tagliatelle Sorrento</b> Nudeln mit Riesencrevetten frische Tomatenwürfel und Basilikum	24.--	30.--
<b>Spaghetti Vesuvio</b> Zubereitet mit frischen Tomaten Knoblauch, Basilikum und Mozzarella-würfel	18.--	24.--
<b>Spaghetti „Casino“</b> Kalbsgeschnetzeltes mit Oliven, Knoblauch und Peperoncini	23.--	29.--
<b>Risotto fiorentina</b> Sämiger Risotto verfeinert mit Cocktail-Crevetten, Spinat und Mascarpone	21.--	27.--
<b>Risotto Milanese con Porcini</b> Sämiger-Safranrisotto mit Stenpilzen	21.--	27.--

## Dall'acqua

### Hauptgericht

<b>Medaglioni di pescatrice al vino bianco</b> Gebratene Seeteufel-Medaillons an leichter Weissweinsauce dazu Gemüsereis	38.--
<b>Sogliola alla griglia o mugnaia</b> Ganze Seezunge vom Grill oder "Müllerinnen Art" mit Salzkartoffeln und Blattspinat	48.--
<b>Filetto di branzino</b> Wolfsbarschfilet im Eier-Mantel serviert mit Tomatenreis	38.--
<b>Gamberoni San Marco</b> Geschälte Riesencrevetten an feiner Tomatensauce verfeinert mit Rahm und Cognac dazu Trockenreis	44.--
<b>Gamberoni al forno a legna</b> Riesencrevetten im Holzofen zubereitet dazu Kräuterbutter und Reis	42.--

Unsere Fische und Krustentiere sind von erster Qualität aus Holland, Senegal sowie Vietnam und werden von der Firma Bianchi, Zufikon geliefert.

## Dalla terra

	<u>Kl. Portion</u>	<u>Gr. Portion</u>
<b>Scaloppine al limone</b> Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spinatnudeln	36.--	42.--
<b>Fegato di vitello alla veneziana</b> Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln dazu sämige Polenta	32.--	37.--
<b>Piccata Milanese</b> Kalbsschnitzel im Eier und Grana-Padano Mantel dazu Steinpilzrisotto	35.--	41.--
<b>Involtini fiorentina</b> Kalbfleischrollen gefüllt mit Spinat und Belpaese an Rahmsauce mit Gemüsebrunoise, dazu Safranrisotto	36.--	42.--
<b>Entrecôte di manzo alla griglia (180gr.)</b> Tranchiertes Rindsentrecôte an Pfeffersauce oder Kräuterbutter, serviert mit Rosmarinkartoffeln		42.--
<b>Filetto di manzo al gorgonzola</b> Rindsfilet an feiner Gorgonzolasauce dazu Papardelle ( Wahlweise auch mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter)		52.-
<b>Kalbs-Cordon-Bleu Bel Paese</b> Knusprig gebratenes Kalbs Cordon-Bleu gefüllt mit Parmaschinken und Belpaese Käse dazu Rosmarinkartoffeln		42.--
<b>Ossobucco „Casino</b> In Rotwein und Tomaten geschmorte Kalbshaxe dazu Blattspinat und sämige Polenta		38.--
<b>Medaglioni di maiale ai porcini</b> Schweinsfilet-Medaillons an Steinpilz-Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spinatnudeln	32.--	39.--

( Beilagenänderung: Gemüsebeilage 3.00CHF , Steinpilzrisotto: 4.50CHF Rindfleisch, Kalbfleisch, Kalbsleber, Poulets und Schweinefleisch sind von Top CH-Qualität!

## Le Pizze

<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella	16.00
<b>Napoletana</b> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Sardellen und Kapern	17.50
<b>Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zucchini, Aubergines und Peperoni	18.00
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella und Schinken	18.00
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	18.50
<b>Diavola</b> Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami	18.50
<b>Padrone</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	18.50
<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	18.00
<b>Cacciatore</b> Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons und Knoblauch und Peperoni	18.50
<b>Quattro Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Artischocken Peperonchini und Schinken	19.00
<b>Calzone</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken Champignons und gekochtes Eier	19.00
<b>Frutti di Mare</b> Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchten	20.00
<b>Condadina</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Rucola und Rindscarpaccio	22.50
<b>Pizza Bellavista</b> Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleisch, Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncini	22.50
<b>Casino</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Rucola, Cherrytomate und Grana Padano	23.00
<b>Alle Pizzen können auch mit Büffelmozzarella Bestellt werden</b>	<b>+5.00</b>