

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo

hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch (Entrecote CH) mit 28.00
Parmigano Reggiano Spänen , Olivenöl und Zitrone 2/3 Port. 19.50

Gamberetti all'olio-aglio (auch zu zweit als kleine Vorspeise geeignet)

Krevetten in heissem Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern 16.00

Crostini

geröstete Brotscheibchen mit Knoblauchbutter (4-5 Stk) 8.00

Bruschette al pomodoro

Geröstetes Ciabatta mit gewürzten Tomatenwürfeli (4 Stk) 12.50

Insalata

Insalata di stagione Saison Blatt/Schnittsalate, garniert 8.80

Insalata mista gemischter Salat, garniert 9.80

...übrigens, unser feines Salatdressing können Sie auch kaufen 7dl/9.50

Minestre

Zuppa alla pavese Bouillon mit Ei, geröstetem Brot und Parmesan 9.50

Pappa di pomodori dicke, würzige Tomatensuppe 8.50

Alle verwendeten Eier (auch in Eierprodukten), stammen aus Schweizer Freilandhaltung

PASTA e Gnocchi

***vegan,lactose-und glutenfrei

*Penne alla Bolognese**** 21.50
mit Linsen, Gemüse und Pelati

Spaghettini alla Napoletana 19.50
Spaghetti mit feiner Tomatensauce

Spaghettini al pesto 21.00
Spaghetti an Basilikum-, Knoblauch-Olivenölpesto

Spaghettini peperoncini e aglio 21.00
Spaghetti an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini

Spaghettini al ragù 21.00
Spaghetti mit Hackfleischsauce

Penne - Gratin alla carbonara 21.50
mit Rahm, Ei, Speck und Parmesan im Förmli gratiniert (nur ganze Port.)

Risotto ai funghi 22.50
Weisswein-Risotto mit Steinpilzen, Champignon und Parmesan

Gnocchi alla piemontese 24.—
*handgemachte Kartoffelgnocchi auf Tomatensauce
mit Parmesan und brauner Butter*

Gnocchi alla salvia 21.00
handgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter

2/3 Portionen Reduktion sfr. 4.50

Hausgemachte Teigtaschen

	2/3 Port	Port
<i>Quadroloni ripieni con brasato</i> Teigtaschen mit Rindsbratenfüllung auf Tomatensauce mit Parmesan und Butter	18.80	24.50
oder an Parmesanrahmsauce	18.80	24.50
<i>Quadroloni ripieni con salmone affumicato</i> Safranteigtaschen mit Rauchlachs-Mascarponefüllung an leichter Estragonrahmsauce	22.00	27.00

PESCE- Fischgerichte

<i>Gamberoni su pappardelle</i> Gebratene Riesencrevetten auf breiten Nudeln an Tomatencoulis, Kräuter und Cherrytomaten	39.50
<i>Gamberoni con risotto all`erbe</i> Gebratene Riesencrevetten mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur	39.50
<i>Sogliolo limanda al limone</i> Gebratene Rotzungenfilet an Zitronenbutter mit Gemüse und Beilage nach Wunsch	31.00
<i>Coda di rospo al limone</i> Gebratenes, saftiges Seeteufelmedaillon an Zitronenbutter mit Gemüse und Beilage nach Wunsch	42.00

Beilage nach Wunsch inklusiv:

Tagliatelle/ Pappardelle (hausgemacht), Risotto, Trockenreis, Bratkartoffeln,
Salzkartoffeln, Parmesanpolenta, **Safran**risotto + 4.00

Herkunft

Crevetten aus nachhaltiger Aufzucht
ohne Futtezusätze, **Vietnam**
Seeteufel, **Schottland**
Rotzunge, **Nordostatlantik**, verarbeitet in **Holland**

PIATTI DI CARNE – Fleischgerichte

Brasato di manzo „Montepulciano“
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce 31.50

Lonza d'agnello alle erbe
Gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern 39.00

Scaloppine di vitello al limone e balsamico
Kalbsschnitzeli an Zitronen-Balsamosauce 39.00

Fegato alla salvia
Geschnetzelte, sautierte Kalbsleber an Salbei-Marsalajus 36.00

Tagliata di manzo al Ripasso
Gebratenes, geschnittenes Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce 46.00

Saltimbocca alla romana
Kalbsschnitzeli mit Rohschinken und Salbei an Marsalasaucе, 39.00

Gemüse garnitur sowie Beilage nach Wunsch inklusive:

Tagliatelle/ Pappardelle (hausgemacht), Risotto, Trockenreis, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Parmesanpolenta, Safranrisotto + 4.00

Herkunft Poulet und Kalbfleisch **Schweiz**
Schweinsnierstück **Gruyère Origine**
Rindfleisch **Schweizer Weiderind**
Rindsfilet **Australien** oder **Irland**
Lammfleisch **Neuseeland** oder **Australien**
Fleischerzeugnisse **Schweiz und Italien**