

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) 7.00

Bruschette al pomodoro

Geröstetes Ciabatta mit gewürzten Tomatenwürfeli (4 Stk) 11.50

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

PASTA e Gnocchi

***vegan,lactose-und glutenfrei

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

Spaghettoni al ragù 21.00
Spaghetti mit Hackfleischsauce

Spaghettoni alla Napoletana 19.50
Spaghetti mit feiner Tomatensauce

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

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

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

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

RISOTTO

ai funghi

Weisswein-Risotto mit Steinpilzen, Champignon und Parmesan 22.50

Polenta

alla „Pavia“ schmelzender, milder Gorgonzola zwischen Polenta mit Baumnüssen, Cherrytomaten, Rucola und Balsamicocrème 21.00

2/3 Portionen

Reduktion sfr. 4.50

PESCE- Fischgerichte

Gamberoni su pappardelle

Gebratene Riesengarnelen auf breiten Nudeln an Tomatencoulis, Kräuter und Cherrytomaten 39.50

Gamberoni con risotto all'erbe

Gebratene Riesengarnelen mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur 39.50

Sogliolo limanda al limone

Gebratene Rotzungenfilet an Zitronenbutter mit Gemüse und Beilage nach Wunsch 31.00

Coda di rospo al limone

Gebratene Seeteufelmedaillon (aus Wildfang Schottland) 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 Futterzusätze, **Vietnam**
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 maiale „Rathaus“
Schnitzeli vom Schweinsnierstück mit Kräuterbrät
und Rohschinken gefüllt, in Parmesan-Paniermehl 29.80

Pollo alla Gorgonzola 29.50
Gebratenes Pouletbrüstli, überbacken mit Gorgonzola

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

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

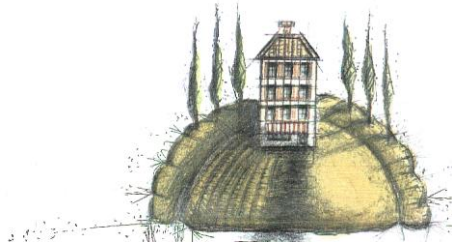
Tagliata di manzo al Ripasso (ca.200gr)
Gebratenes, geschnittenes Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce 46.00

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-, Schwein-, und Kalbfleisch **Schweiz**
Rindfleisch **Schweizer Weiderind**
Rindsfilet **Australien** oder **Irland**
Lammfleisch **Neuseeland** oder **Australien**
Fleischerzeugnisse **Schweiz und Italien**



HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN

	<i>2/3 Port</i>	<i>Port</i>
<i>Quadroloni ripieni con brasato</i>		
<i>Teigtaschen mit Rindsbratenfüllung</i>		
<i>„alla piemontese“ auf Tomatensauce mit Parmesan und Butter</i>	18.80	24.50
<i>oder „alla panna“ mit Rahmsauce</i>	18.80	24.50
<i>Quadroloni ripieni con salmone affumicato</i>		
<i>Safranteigtaschen mit Rauchlachs-Mascarponefüllung</i>		
<i>an leichter Kräuterrahmsauce</i>	22.00	27.00

