

## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di manzo</b>		
hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch (Entrecote CH) mit		28.00
Parmigano Reggiano Spänen , Olivenöl und Zitrone	2/3 Port.	19.50
<b>Vitello tonnato</b>		
Zarte Scheibchen vom Kalbsbraten mit Thonsauce		28.00
überzogen, garniert mit Kapern und Sardellen	2/3 Port.	19.50
<b>Gamberetti all'olio-aglio</b> (auch zu zweit als kleine Vorspeise geeignet)		
Krevetten in heissem Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern		16.00
<b>Bruschette al pomodoro</b>		
Geröstetes Ciabatta mit gewürzten Tomatenwürfeli (4 Stk)		11.50
<b>Insalata Caprese</b>		
Tomaten mit Mozzarella di bufala Campana DOP, Basilikum		14.00
<b>Insalata di stagione</b> Saison Blatt/Schnittsalate, garniert		8.80
<b>Insalata mista</b> gemischter Salat, garniert		9.80
<b>Tagessuppe</b>		7.50

## PASTA / GNOCCHI / RISOTTO

<b>Papardelle „Ronzano“</b>		
breite, hausgemachte Nudeln mit Kalbsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce		27.50
<b>Quadroloni ripieni con asparagi-ricotta</b>		24.50
hausgemachte Teigtaschen mit Grünspargel/Ricottafüllung	2/3 Port	18.80
an leichter Dillrahmsauce		
<b>Spaghettoni al ragù</b>		
Spaghetti mit Hackfleischsauce		21.50
<b>Spaghettoni alla Napoletana</b>		
Spaghetti mit feiner Tomatensauce		19.50
<b>Spaghettoni al pesto</b>		
Spaghetti an Basilikum-, Knoblauch-Olivenölpesto		21.50

<b>Penne - Gratin alla carbonara</b> mit Rahm, Ei, Speck und Parmesan im Förmli gratiniert (nur ganze Port.)	21.50
<b>Gnocchi alla piemontese</b> handgemachte Kartoffelgnocchi auf Tomatensauce mit Parmesan und brauner Butter	24.—
<b>Risotto ai funghi</b> Weisswein-Risotto mit Steinpilzen, Champignon und Parmesan	24.00
2/3 Portionen Reduktion sfr. 4.50	

## **PESCE**

<b>Gamberoni con risotto all'erbe</b> Gebratene Riesencrevetten mit Weissweinrisotto und Gemüse garnitur	39.50
---	-------

## **PIATTI DI CARNE**

<b>Brasato di manzo „Montepulciano“</b> Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	31.50
<b>Lonza d'agnello alle erbe</b> Gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern	39.00
<b>Tagliata di manzo al Ripasso</b> Gebratenes, geschnittenes Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce	46.00
<b>Saltimbocca alla romana</b> Kalbsschnitzeli mit Rohschinken und Salbei an Marsalasauce,	39.00

### **Gemüse garnitur sowie Beilage nach Wunsch inklusive:**

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

### **Herkunft** Poulet und Kalbfleisch **Schweiz**, Schweinsnierstück **Gruyère Origine**

Rindfleisch **Schweizer Weiderind**, Rindsfilet **Australien** oder **Irland**, Lammfleisch **Neuseeland** oder **Australien**

Crevetten aus nachhaltiger Aufzucht ohne Futtezzusätze, **Vietnam**

Rotzunge, **Nordostatlantik**, verarbeitet in **Holland**, Fleischerzeugnisse **Schweiz** und **Italien**

**Eier** (auch in Eierprodukten) stammen alle von Schweizer Hühnern mit **Freilandhaltung**