

## ANTIPASTI

|  |  |
|--|--|
| <b>Arancini siciliani</b> 17<br><i>Knusprige italienische Reisbällchen mit Taleggio und rauchiger Aioli</i>                  | <b>Olive marinate</b> 8<br><i>Taggiasca Oliven und grüne Oliven aus Cerignola</i>  |
| <b>Carciofi alla griglia</b> 21<br><i>Artischocken vom Grill mit Ruccola und grünen Oliven aus Cerignola</i>                 | <b>Focaccia di patate fatta in casa</b> 13   natur 10<br><i>Gegrilltes Kartoffel-Focaccia und Ndujadip</i>                           |
| <b>Asparagi verdi marinati</b> 21<br><i>Grüner Spargel, Salami IGP, knusprige Taralli, Zitrone und Ricotta</i>               | <b>Burrata e insalata di agrumi</b> 19<br><i>Büffelburrata, Zitrusfrüchtesalat, Tomate, Minze und Pistazien</i>                      |
| <b>“Carpaccio” di Vitello Tonnato</b> 23   29<br><i>Roh geklopftes Kalbsfleisch mit klassischer Tonnato-Sauce und Kapern</i> | <b>Insalata Caesar alla Cesare Cardini</b> 19   Poulet +10<br><i>Römischer Salat, Sardelle, Parmesandressing und sardischem Brot</i> |

## PIZZE

Unser Pizzateig ist mit Mehl aus Gragnano gemacht und hat 72h Teigruhe bevor er bei 350 Grad gebacken wird.

|   |   |
|---|---|
| <b>Margherita DOP</b> 20<br><i>San Marzano, Fior di Latte und Basilikum</i>                           | <b>Inferno</b> 24<br><i>Spicy Nduja, San Marzano, Fior di Latte und Basilikum</i>         |
| <b>Prosciutto</b> 28<br><i>Prosciutto, San Marzano, Fior di Latte, Ruccola, Burrata, Basilikum</i>    | <b>Marinara</b> 20<br><i>San Marzano, Knoblauch, Olivenöl und Oregano</i>                 |
| <b>La Bianca</b> 28<br><i>Ricotta, Fior die Latte, gegrillte Artischocke, grüner Spargel, Zitrone</i> | <b>Intingoli – Unser Dip für Pizzarand</b> je 3.50<br><i>Rauchige Aioli oder Ndujadip</i> |

## PASTA E BASTA

Unsere Pasta servieren wir in verschiedenen Grössen. Ideal als Vorspeise oder Hauptgericht.

|  |   |
|--|---|
| <b>Pasta alla Chitarra al Pomodoro</b> 20   24<br><i>Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Basilikum *</i>           | <b>Pappardelle al Ragù</b> 24   28<br><i>Breite Bandnudeln mit fleischiger Tomatensauce, Parmesan und Milch *</i>   |
| <b>Ravioli Mezzelune Asparagi e Burrata</b> 26   32<br><i>Handgemachte Ravioli mit Spargel, Burrata und Salbeibutter</i> | <b>Tortelloni Carbonara</b> 26   32<br><i>Handgemachte Tortelloni mit Guanciale, schwarzem Pfeffer und Pecorino</i> |
| <b>Pasta della Casa</b> 36<br><i>Orrechiette mit Rindsfiletspitzen, Datteltomaten und Morchelrahmsauce *</i>             |   |

\* Glutenfreie Variante erhältlich +2 CHF

## SECONDI

|  |
|--|
| <b>Branzino alla Mediterranea</b> 28   42<br><i>Gebrautes Wolfsbarschfilet mit Olive, Petersilie, Datteltomate und Kapern</i>  |
| <b>Piccata di pollo alla Milanese</b> 32<br><i>Schweizer Freilandpoularde im Parmesanmantel mit Tomatensugo und Basilikum</i>  |
| <b>Tagliata di Manzo</b> 34 (120g)   42 (160g)<br><i>Zart gebratenes Rindsfilet, in feine Scheiben geschnitten (Tagliata), serviert mit frischem Rucola und Parmesan</i> |
| <b>Scaloppine di Vitello al limone</b> 34 (150g)<br><i>Zarte Kalbschnitzel in Limonen-Weissweinsauce</i>   |
| <b>Scaloppine di Vitello alla Spugnola</b> 38 (150g)<br><i>Zarte Kalbsschnitzel mit cremiger Morchelrahmsauce</i>  |
| <b>Filetto di Manzo</b> 42 (180g)<br><i>Zart gebratenes Schweizer Rindsfilet mit Kräuterbutter</i>   |

## CONTORNI

|  |
|--|
| <b>Klassischer Blattsalat</b> 7.50<br><i>Hausdressing, Piniendressing oder French</i>            |
| <b>Kleiner Caesar Salat</b> 7.50   |
| <b>Saisonales Grillgemüse</b> 7.50   |
| <b>Knusprige Pommes Frites</b> 7.50<br><i>Optional mit Ndujadip oder rauchiger Aioli (+3.50)</i> |
| <b>Geröstete Kartoffeln “Cacio e Pepe”</b> 7.50  |

## DOLCI

|   |
|---|
| <b>Panna Cotta</b> 12<br><i>Panna Cotta aus Alpenrahm mit Himbeersauce und Pistazie</i>                 |
| <b>Tiramisù</b> 12<br><i>Aufgeschlagene Mascarpone, Löffelbiskuit und Kaffee - Basta</i>                |
| <b>Torta al cioccolato</b> 13<br><i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Erdbeer-Rhabarbersalat</i> |
| <b>Affogato</b> 9<br><i>Espresso auf einer Kugel Vanilleglace</i>                                       |
| <b>Gelato</b> 5   Rahm 0.50<br><i>Weisses Kaffeeglace, Schokolade, Himbeer, Zitrone, Vanille</i>        |

## PER I BAMBINI

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken. Nach Lust und Laune können sie sich ein Gericht zum Pauschalpreis von 15 Franken aussuchen. Gilt bis und mit 12 Jahren in Begleitung von Erwachsenen. Getränke sind nicht inbegriffen.

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mehrwertsteuer



Informationen zu Allergenen sowie, ob Gerichte vegetarisch sind oder Schweinefleisch enthalten, finden Sie über den QR-Code.  
Deklaration: Poulet: CH | Kalb/Rind: CH | Schwein: CH/IT | Fisch: CH/IT/GR