

ANTIPASTI

Arancini siciliani <i>Knusprige italienische Reisbällchen mit Taleggio und Feigen-Aioli</i>	18	Olive e Salame al Finocchio <i>Taggiasca Oliven und grüne Oliven aus Cerignola mit Fenchelsalami</i>	14
Carciofi alla griglia <i>Artischocken vom Grill mit Ruccola und grünen Oliven aus Cerignola</i>	21	Focaccia di patate fatta in casa <i>Gegrilltes Kartoffel-Focaccia und Ndujadip</i>	13 natur 10
Gamberi aglio e olio <i>Gebratene Garnelen mit Knoblauchöl</i>	25 (180g) 35 (260g)	Burrata e insalata di agrumi <i>Büffelburrata, Zitrusfrüchtesalat, Tomate, Minze und Pistazien</i>	19
“Carpaccio” di Vitello Tonnato <i>Roh geklopftes Kalbsfleisch mit klassischer Tonnato-Sauce und Kapern</i>	23 29	Insalata Caesar alla Cesare Cardini <i>Römischer Salat, Sardelle, Parmesandressing und sardischem Brot</i>	19 Poulet +10

PIZZE

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

Margherita DOP <i>San Marzano, Fior di Latte und Basilikum</i>	20
Sophia Loren <i>San Marzano, hauchdünnes Rindercarpaccio, Ruccola und Sommertrüffel</i>	32
Prosciutto <i>Prosciutto, San Marzano, Fior di Latte, Ruccola, Burrata, Basilikum</i>	28
Marinara <i>San Marzano, Knoblauch, Olivenöl und Oregano</i>	20
La Bianca <i>Ricotta, Fior die Latte, gegrillte Artischocke, Zucchini, Zitrone</i>	28
Intingoli – Unser Dip für Pizzarand <i>Feigen-Aioli oder Ndujadip</i>	je 3.50

PASTA E BASTA

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

Pasta alla Chitarra al Pomodoro <i>Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Basilikum *</i>	20 24
Pappardelle al Ragù <i>Breite Bandnudeln mit fleischiger Tomatensauce, Parmesan und Milch *</i>	24 28
Ravioli Mezzelune Asparagi e Burrata <i>Hausgemachte Spargelravioli mit Bimi-Brokkoli, Burrata und Salbeibutter</i>	26 32
Maccheroni al ferreto <i>Maccheroni mit Peperoni-Cherrytomatensauce, Pfeffer und Pecorino</i>	22 28
Pasta della Casa <i>Orrechiette mit Rindsfiletspitzen, Datteltomaten und Morchelrahmsauce *</i>	36
<i>* Glutenfreie Variante erhältlich +2 CHF</i>	

SECONDI

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

CONTORNI

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

DOLCI

Panna Cotta <i>Panna Cotta aus Alpenrahm mit Himbeersauce und Pistazie</i>	12
Tiramisù <i>Aufgeschlagene Mascarpone, Löffelbiskuit und Kaffee - Basta</i>	12
Torta al cioccolato con noci <i>Lauwarmer Schokoladen-Walnusskuchen mit Erdbeersalat</i>	12
Affogato <i>Espresso auf einer Kugel Vanilleglace</i>	9
Gelato <i>Weisses Kaffeeglace, Schokolade, Himbeer, Zitrone, Vanille</i>	5 Rahm 0.50

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