



Es ist uns eine Freude, Ihnen unsere neuen Kreationen und bewährte Klassiker präsentieren zu dürfen.

Sie erwartet eine kulinarische Reise bestehend aus feinsten regionalen Produkten gepaart mit viel Italianità.

Lassen Sie sich auf unserer traumhaften Terrasse, mit Blick auf den Vierwaldstättersee, und die umliegenden Berggipfel inspirieren. Geniessen Sie kulinarische Spezialitäten und erlesene Gerichte aus ausgewählten italienischen Regionen.

## PRIMI PASSI

<b>PIATTO DI ANTIPASTI</b> AB 2 PERSONEN	P/P 23
Tavolata Platte mit Oliven, Antipasti, Käse, Parmaschinken, Frittierte Salbeiblätter mit Sardellenpaste, Oliven-Kaperntapenade, Focaccia vom Pizza-Ofen	
<b>TENERA INSALATA SPOLPATA</b> 	17
Junge Salatspitzen mit vielen frischen Kräutern, Italian Dressing und hausgemachtem Granola	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	29
Carpaccio vom Rind, frittierte Kapernäpfel, Olivenöl, gerösteten Pfeffer, Salzflocken, gehobeltem Pecorino	
<b>INSALATA DI INDIVIA</b> 	18
Gorgonzola Crème, Grapefruitfilets, marinierte Aprikose, Senfsaat, Blüten und Chili Öl	
<b>PANZANELLA CON BURRATA</b> 	26
Bunte Tomaten, Gurken, Wassermelone, Burrata mit frische Basilikumblätter, Zitronendressing	

## INTERMEZZI

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA 19 / 24

In leichter Zitronensauce mit Liscio, schwarzem Pfeffer und gerösteten Haselnüssen  
Mit Miesmuscheln +4.50

### VESUVIO 19 / 24

Mit Salsiccia, Tomatensauce, Pecorino, roh mariniertes Fenchel

Unsere Pasta beziehen wir von der Manufaktur Faella aus Gragnano. Noch heute werden ausschliesslich die besten Getreidesorten der Region Campanien für die hochwertige Pasta verwendet. Die liebevolle Herstellung des Teiges, das Pressen der Pasta durch Bronzematrizen und die schonende Trocknung über 60 Stunden garantieren ein Pasta Erlebnis der Sonderklasse.

### RAVIOLI DI BRASATO DI MANZO 24 / 32

Schmorbratenravioli mit Ricotta, Limonenöl, Jus, Artischocken  
und jungem Basilikum

### DA LAGO

### SALVELINUS 45

Mit buntem Mangold, weißer Polenta mit Minze und Petersilie dazu Kräutersalat mit  
frischen Blüten

## FUORI DALLA ROCCIA CALDA

Das Fleisch auf dem heissen Stein,

### FILETTO DI MANZO \*

Schweizer Rindsfilet von Luma veredelt

150 / 200 g

46 / 62

### ENTRECÔTE

Schweizer Rinds Entrecôte mit schönem Fettrand

250 g

56

### VITELLO \*

Schweizer Kalbshohrücken von Luma veredelt

200 g

58

### AGNELLO

Lamm Nierstück

200 g

46

\*Der LUMA-Fleischreifungsprozess ist einzigartig und führt zu einem Fleisch von unglaublicher Zartheit, Saftigkeit und Geschmack.

Unser Rind- und Kalbfleisch ist ausschliesslich von Schweizer Tieren

dazu nach Ihrer Wahl zwei Saucen,

- Sauce Choron mit Tomatenstaub
- Gremolata aus Petersilie, Majoran, Oregano, Liebstöckel
- Hertenstein-Butter mit mediterranem Ansatz

und Ihre zwei Beilagen zur Auswahl.

Aranchini mit Tomatensugo

Pommes Frites mit hausgemachtem Kartoffelgewürz

Farbiger Blumenkohl gebraten in Kamillen-Nussbutter

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Granola plus Italian Dressing

## AL FORNO

### ROSSO

Saftige Tomaten, vollreif geerntet und zu einer fruchtigen Sauce verkocht, treffen auf knusprigen Teig. Erleben Sie die perfekte Harmonie aus zart schmelzendem Mozzarella und aromatischen Tomaten – ein Geschmackserlebnis, das Sie nach Italien entführt.

### BUFFALINA

22

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum

### TRÜFFEADELLA

28

Tomatensauce, Trüffelmortadella, Stracciatellakäse, Trüffelöl und schwarzer Pfeffer

### BIANCA

Unsere Pizza Bianca verführt Sie mit cremiger Mascarpone, die auf zartem Pizzateig zergeht. Verfeinert mit frischen Kräutern und besten Zutaten, ist sie ein Gedicht für Feinschmecker.

### DIAVOLA

26

Scharfe Salami, rote Zwiebeln, Chili Flocken, rosa Pfeffer und Olivenöl

### SCAMORZA

24

Scamorza, Guanciale, rote Zwiebeln, halbtrocknete Kirschtomaten, Olivenöl

### SAISONALE

#### ESTATE

24

Aufgeschlagene Mascarpone, frische Feigen, Artischocke, Estragon, Pecorino, Limonenöl  
Mit italienischem Rohschinken + 4

## DOLCI

### TIRAMISU HERTENSTEIN 12

Amaretto, Kaffeegetränkter Löffelbiskuit, Hausgemachte weiße Kaffeeglace, luftiger Mascarponeschaum

### PANNA COTTA 12

Vanille, Limoncello, Zitrusfrüchte

### AFFOGATO AL CAFFÉ 9

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

### SFOGLIATELLE 5

Der knusprig- cremige Abschluss, perfekt zum Kaffee

## GELATO

Pro Kugel 5

Mit Schlagrahm 1

VANIGLIA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, CARAMELLO, YOGURT-LIMONE,  
FRAGOLA, SORBETTO AL LIMONE, CAFE BIANCO

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Karamell, Joghurt - Zitrone  
Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Weisser Kaffee

## BAMBINI

<b>PIZZA RIDERE</b> 	14
Kinderpizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	
<b>PASTA E BASTA</b>	14
Kurze oder lange Pasta zur Wahl	
Mit Tomatensauce 	+2
Mit Bolognese	+4
<b>PICATTA MILANESE</b>	22
Piccata vom Schweizer Poulet mit Cherry-Tomatensugo, Pasta und Blumenkohl	

## Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## Deklaration

Poulet	Schweiz
Kalb/Rind	Schweiz / Südamerika
Schwein	Schweiz
Fisch	Schweiz
Lamm	Irland
Vegetarisch	