



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.

## TAVOLATA

Erleben Sie das Herzstück der italienischen Esskultur! Unsere Tavolata lädt Sie ein zu einem unvergesslichen Festmahl, das ganz im Zeichen des Teilens und Geniessens steht.

<b>TAVOLATA (PERFEKT FÜR VORWEG AB 2 PERSONEN)</b> 	<b>pro Person</b>	<b>22</b>
Marinierte Oliven, Gegrillte Antipasti, Grana Padana, marinierter Artischocken, gebackene Arancini mit Basilikum-Pinien-Pesto. Serviert mit warmem Focaccia		
mit 70g italienischer Rohschinken 		+16
mit 70g Trüffelmortadella 		+14
<b>ZOPPA SAISONALE</b> 		16
Getrübete Kartoffelsuppe mit Kräuteröl		
<b>INSALATA CESARE CARDINI</b> 		19
Frischer Römersalat, würzige Parmesancroutons, Kräuter und klassisches Caesardressing		
<i>Optional mit knusprig gebackenes Pouletschenkelfleisch mit Thymian</i>		+10
<b>INSALATA</b> 		16
Knackige Blattsalate, hausgemachtes Granola und Datteltomaten Optional Italienisches oder Französisches Dressing		
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>		29
Mariniertes Rindercarpaccio vom Schweizer Rind, Salatspitzen, Taralli und gehobelter Pecorino		

## PASTA

Qualität, die man schmeckt! Unsere hausgemachte Pasta wird durch Bronzeformen gepresst und erhält dadurch eine einzigartig raue Oberfläche. Das garantiert, dass jede Sauce ideal haftet und sich der volle Geschmack entfalten kann.  
Für den authentischen "al dente" Genuss!

### PASTA E BASTA

Orecchiette

27/37

*Hausgemachte Hartweizenpaste in Krustentierrahm, Wildfangcrevetten,  
Estragon und Salzzitrone*

Ravioli 

24/32

*Mit Kürbis und Ricotta gefüllte Teigtaschen, Salbei- Nussbutter und geröstete Macadamia*

## PIZZE

### 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.

#### PIZZA BUFFALINA

22

Feine Tomatensauce, Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum

#### PIZZA TRÜFFADELLA

30

Feine Tomatensauce, Trüffelmortadella, Stracciatellakäse, Trüffelöl und schwarzer Pfeffer

### Bianca

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

#### PIZZA DIAVOLA

28

Scharfe Salami, rote Zwiebeln, Chili Flocken und Olivenöl

## CARNE E PESCE

### CAMOSCIO

44

Ein Genuss für Kenner: Saftig geschmortes Gamsragout  
auf cremiger Polenta aus dem Tessin mit Herbstgemüse

### FUORI DALLA ROCCIA CALDA (AUF DEM HEISSEN STEIN SERVIERT)

Rindsfilet\* 150g / 200g

49/62

Entrecôte, Spanisches Charra Rind 300g

48

Kalbs-Vitello Medaillon 200g

61

Wählen sie eine Beilage zu ihrem Steak. (inklusive)

Weitere wählbare Beilagen: (extra) 🍁

Pommes Frites mit hausgemachtem Kartoffelgewürz

9

Arancini mit Tomatensugo

9

Grillgemüse

9

Romana Cesare Salat

7

Saucen (2stk. zur Wahl, inklusive):

- Sauce Choron mit Tomatenstaub
- Gremolata aus Petersilie, Majoran, Oregano, Liebstöckel
- Hertenstein-Butter - aufgeschlagene Kräuterbutter mit mediterranen Aromen

\*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.

### PANCETTA LOUP DE MER

38




Wolfsbarsch mit Pancetta gratiniert, geschmortes Herbstgemüse,  
Kapern und Salbei

*Il Ristorante*  
HERTENSTEIN  
**DOLCI**

<b>TIRAMISU – TI AMO</b> 🍁	12
Espresso, Amaretto, Löffelbiskuit, weißes Kaffeegelee und Mascarponeschaum	
<b>CASSATA SIZILIANA</b> 🍁	12
Halbgefrorenes mit kandierten Früchten und Pistazie	
<b>AFFOGATO AL CAFFÉ</b> 🍁	9
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
<b>GELATO</b> 🍁	
Pro Kugel	6
Mit Schlagrahm	1
VANIGLIA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, CAMELLO, CAFE, FRAGOLA, MANDARINO, LIMONE	
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Karamell, Kaffee, Erdbeersorbet, Mandarinsorbet, Zitronensorbet	

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

## BAMBINI

PIZZA RIDERE 	16
Bambini Pizza mit Tomatensugo, Stracciatella und Basilikum	
PASTA E BASTA 	12
Spaghetti zur Wahl	
Mit Tomatensauce 	+ 4
Mit Bolognese	+ 4

## Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne – oder scannen Sie den QR-Code.



### DEKLARATION

Loup de mer	Griechenland / Italien / Portugal
Poulet	Schweiz
Gams	Österreich / Schweiz / Deutschland
Kalb/ Rind	Schweiz / Argentinien
Schwein	Schweiz
Salsiccia	Schweiz / Italien
Sardellen	Nord- Ost Atlantik (Wildfang)
Rohschinken	Italien / Europäische Union
Scharfe Salami	Italien

Wir servieren Brot aus der Schweiz, Polen und Frankreich zur ausführlicheren Deklaration des Brots fragen Sie unsere Mitarbeitenden

Vegetarisch 🍃

Beinhaltet Schweinefleisch oder Erzeugnisse daraus. 🐷