

Menu 1	Spaghetti alla campana Auf Tomaten-Basilikumsauce, garniert mit Büffelmozzarella	23.50	Insalata Al dente Bunter Salatteller mit Pouletbrust, Steinpilze und knusprigem Speck	26.50
Menu 2	Duetto di pasta ripiena Carbonara und Büffelmozzarella Füllung, auf Thymianbutterjus	25.50	Carbonara Mit Speck, Parmesan, Eigelb, Rahmsauce und Pfeffer	23.90
Menu 3	Scaloppine di manzo Zarte Rindsplätzli (CH) auf leichte Zitronensauce, dazu Parmesanrisotto und Gemüse	29.50	Bolognese classico Hausgemacht, mit würzige Tomaten Sauce und gehacktem Rindfleisch	23.90
Menu 4	Filetti di branzino Zart grillierte Wolfsbarschfilets, verfeinert mit Olivenöl und Rosmarin, dazu Grillgemüse	34.50	Verdure e mozzarella Frisch grilliertes Saisongemüse, serviert mit Büffelmozzarella	23.80
Il nostro classico	Spaghetti ai gamberoni Crevetten, Datteltomaten, Olivenöl, ein wenig Knobli und Peperoncino	27.50	Ravioli ricotta e spinaci Büffelricotta-Jungspinat Füllung, auf Salbeibutter mit Parmesan	24.80
			Fitnesssteller Zartes Pouletbrust (CH) auf Salatbouquet mit Kräuterbutter und italienischem Dressing	24.80

Lo chef consiglia

Tagliatelle al tartufo nero Auf delikate Trüffel-Buttersauce, garniert mit frischen schwarzen Trüffeln	29.70
Spaghetti alle vongole Frische Venusmuschel, Weisswein, Petersilie, ein wenig Knoblauch und Olivenöl	27.90
Tagliatelle alla norcina Salsiccia-Wurst und Steinpilze, auf Weisswein-Trüffelsauce	27.40
Pizza al tartufo nero Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, frische schwarze Trüffel, Trüffelöl	29.70
Pizza pugliese Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Burrata-Mozzarella	27.60
Pizza bufalina Tomatensauce, Büffelmozzarella, frisches Basilikum. Olivenöl	25.60

**Alle Speisen werden inkl.
Salat oder Suppe serviert.**

Pizze

Diavola	23.80
Pikante Salami, Oliven, Zwiebel, Oregano	
Calzone	25.80
Tomatensauce, Ei, Pesto, Parmesan, Kochschinken	
Vegetariana	23.60
Tomatensauce, Mozzarella, frisches Grillgemüse	
Prosciutto e funghi	23.60
Kochschinken, Champignons	
Parmigiana	25.70
Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter	
Padrone	27.80
Kalbfleischstreifen (CH), Steinpilze, Peperoncini	
Amatriciana	23.70
Speck, Zwiebel, Peperocini, Parmesansplitter	
Tirolese	26.20
Bresaola, Steinpilze, Parmesansplitter, Trüffelöl	

Pasta e risotti

Tagliatelle al salmone	27.40
Mit Rauchlachs und Zucchini, auf leichte Weisswein- Rahmsauce	
Spaghetti della casa	28.70
Kalbfleisch (CH) mit Zwiebeln und Champignons auf Rahmsauce	
Lasagne al forno	25.30
Hausgemacht, reines Rindfleisch, mit Mozzarella und Parmesan gratiniert	
Risotto abruzzese	29.40
Sämiger Safranrisotto garniert mit zartem Kalbfleisch (CH)	
Risotto ai funghi porcini	25.80
Carnaroli Risotto mit Steinpilze, verfeinert mit Butter und Parmesan	
Penne all'arrabbiata	23.50
Auf rassige Tomatensauce, mit Knoblauch und Basilikum	
Penne al pesto	24.50
Mit frischem Basilikum-Pesto und Pinienkernen	

Pizze del buongustaio

Al dente 28.80

Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesan
Datteltomaten, Parmaschinken, Basilikum

Michelangelo	26.80
Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Parmesan, Datteltomaten, Mascarpone	

Miss Italia	27.40
Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Trüffelöl	

Der Teig für unsere Pizzen ist hausgemacht und wird mind. 24 bis 48 Stunden ruhen gelassen.
Belegt wird klassisch italienisch: mit San marzano Tomaten und Mozzarella fior di latte.

**Alle Speisen werden inkl.
Salat oder Suppe serviert.**