

Heute - Oggi - Today - Aujourd'hui

5. Januar 2026

Menu 1	Orecchiette alla barese Mit Salsiccia (ital. Wurst) und frische Broccoli, auf delikate Parmesan-Creme Sauce	23.50
Menu 2	Ravioli al tartufo Teigtäschli mit Trüffel-Ricottakäse Füllung, auf Thymianbuttersauce mit Parmesansplitter	25.50
Menu 3	Straccetti di manzo classico Sautierte Rindstreifen (CH), Datteltomaten, Rucola, Balsamico Creme, dazu Bratkartoffel und Saisongemüse	29.50
Piatto della settimana	Bistecca di tonno al sesamo Thunfischsteak im Sesammantel mit Zitronenöl parfümiert, serviert mit Venere-Reis und Saisongemüse	33.50
I nostri classici	Spaghetti ai gamberoni Crevetten, Cherrytomaten, Peperoncino, ein wenig Knoblauch, frische Basilikum und Olivenöl	27.50
	Spaghetti della casa Kalbfleisch (CH) mit Zwiebeln und Champignons auf Rahmsauce	28.70
	Insalata Al dente Bunter Salatteller mit Pouletbrust (CH), Steinpilze und Speck	28.50
	Ravioli ricotta e spinaci Büffelricotta-Jungspinat Füllung, an Salbeibutter mit Parmesan	24.80
	Risotto abruzzese Sämiger Safranrisotto garniert mit zartem Kalbfleisch (CH)	29.40
	Spaghetti alla carbonara Mit Speck, Parmesan, Eigelb, Rahmsauce und Pfeffer	23.90
	Spaghetti alla bolognese Hausgemacht, mit würziger Tomatensauce & gehacktem Rindfleisch	23.90
	Spaghetti alle vongole Frische Venusmuschel, Weisswein, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl	27.90

Un bicchiere di vino

Rosso	Brolo campofiorin Oro, IGT Masi Agricola, Verona Sattes Kirschrot. In der Nase konzentriert und süss-fruchtig. Ein Wein mit der Süffigkeit und Eleganz eines Valpolicellas und der Kraft und Fülle eines Amarone.	1dl. 7.60 / Fl. 48.00
--------------	---	-----------------------

Pizze	Michelangelo	26.80
	Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Datteltomaten, Parmesansplitter, Mascarpone	
	Diavola	23.80
	Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Zwiebel, Oregano	
	Al dente	28.80
	Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesansplitter, Parmaschinken, Datteltomaten, Basilikum	
	Prosciutto e funghi	23.60
	Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons	
	Calzone	25.80
	Tomatensauce, Parmesan, Kochschinken, Ei	
	Parmigiana	25.70
	Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter	
	Padrone	27.80
	Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsfleischstreifen, Steinpilze, Peperoncini	
	Vegetariana	23.60
	Tomatensauce, Mozzarella, frisches Grillgemüse	
	Miss Italia	27.40
	Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Trüffelöl	
	Amatriciana	23.70
	Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Peperoncini, Parmesansplitter	
	Tirolese	26.20
	Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Parmesansplitter, Trüffelöl	
	Al tartufo	29.40
	Mozzarella, Trüffelcreme, Steinpilze, frische schwarze Trüffel	
	Pugliese	28.60
	Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Burrata	
	Bufalina	27.90
	Tomatensauce, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum	

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.