



Heute - Oggi - Today - Aujourd'hui

5. Januar 2026

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

Un bicchiere di vino

Rosso	Brolo campofiorin Oro, IGT Masi Agricola, Verona	1dl. 7.60 / Fl. 48.00
	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.	

Pizze**Michelangelo**

Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella,
Datteltomaten, Parmesansplitter, Mascarpone

26.80

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami,
Oliven, Zwiebel, Oregano

23.80

Al dente

Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesansplitter,
Parmaschinken, Datteltomaten, Basilikum

28.80

Prosciutto e funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons

23.60

Calzone

Tomatensauce, Parmesan, Kochschinken, Ei

25.80

Parmigiana

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken,
Rucola, Parmesansplitter

25.70

Padrone

Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsfleischstreifen,
Steinpilze, Peperoncini

27.80

Vegetariana

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Grillgemüse

23.60

Miss Italia

Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Trüffelöl

27.40

Amatriciana

Tomatensauce, Mozzarella, Speck,
Zwiebel, Peperoncini, Parmesansplitter

23.70

Tirolese

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze,
Parmesansplitter, Trüffelöl

26.20

Al tartufo

Mozzarella, Trüffelcreme, Steinpilze, frische schwarze Trüffel

29.40

Pugliese

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Burrata

28.60

Bufalina

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum

27.90

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.