

Menu 1	Pasta alla capomastro Pouletstreifen & Trockentomaten auf leichte Rahmsauce	23.50	Insalata Al dente Bunter Salatteller mit Pouletbrust, Steinpilze und knusprigem Speck	26.50
Menu 2	Girasoli mascarpone e noci Mit Mascarpone-Walnuss Füllung, auf hausgem. Pestorahmsauce	25.50	Carbonara Mit Speck, Parmesan, Eigelb, Rahmsauce und Pfeffer	23.90
Menu 3	Piccata di vitello milanese Zarte Kalbsplätzli (CH) im Ei- Parmesan Mantel, dazu Tomatenspaghetti und Gemüse	29.50	Bolognese classico Hausgemacht, mit würzige Tomaten Sauce und gehacktem Rindfleisch	23.90
Menu 4	Ossobuco di vitello Saftig-zarte Kalbshaxe auf kräftiger Gemüsebratensauce, serviert mit Safranrisotto	38.50	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	25.50

Lo chef consiglia

Spaghetti alle vongole	27.90
Frische Venusmuschel, Weisswein, Petersilie, ein wenig Knoblauch und Olivenöl	
Gourmet Beef Burger	29.50
Rindfleischburger (CH) mit Cheddar Käse, Haussauce, Salat und Bratkartoffel	
Tagliatelle al tartufo nero	29.70
Bandnudeln auf Trüffelrahm-Sauce, garniert mit frischen schwarzen Trüffeln	
Tagliatelle ai gallinacci	27.40
Frische Eierschwämme, auf leichte Rahmsauce mit Petersilie	
Pizza pugliese	27.60
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Burrata-Mozzarella	
Pizza bufalina	25.60
Tomatensauce, Büffelmozzarella, frisches Basilikum, Olivenöl	

**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
Bandnudeln mit Rauchlachs und Zucchini, auf 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.**