

## Heute - Oggi - Today - Aujourd'hui

17. April 2026

<b>Menu 1</b>	<b>Penne alla molisana</b> Mit knusprigem Speck und Broccolicreme, garniert mit Stracciatella (Mozzarella)	24
<b>Menu 2</b>	<b>Tris di ravioli</b> Teigtäschli mit Zitrus-Pistazien, Artischocken und Ricotta-Zitronen Füllung, auf leichte Pistazien Sauce	26
<b>Menu 3</b>	<b>Scaloppine di manzo ai funghi</b> Zarte Rindsplätzli auf Champignon-Datteltomaten Sauce, serviert mit Parmesanrisotto und Saisongemüse	29
<b>Piatto stagionale</b>	<b>Risotto agli asparagi</b> Sämiger Risotto mit weissen Spargeln, grünen Spargeln und Steinpilzen, verfeinert mit schmackhafte Parmesancreme	28
<b>Business Teller</b>	<b>Tagliata di manzo "Black Angus"</b> Rindsentrecôte-Tranchen auf Rucola, mit Cherrytomaten, Parmesansplitter, Balsamicoreduktion und Bratkartoffel	37
<b>I nostri classici</b>	<b>Tagliatelle agli asparagi e salmone</b> Rauchlachs und frische Spargeln, auf leichte Weisswein-Rahmsauce	28
	<b>Spaghetti della casa</b> Kalbfleisch (CH) mit Zwiebeln und Champignons, auf Rahmsauce	29
	<b>Insalata Al dente</b> Bunter Salatteller mit Pouletbrust (CH), Steinpilzen und Speck	28
	<b>Ravioli ricotta e spinaci</b> Büffelricotta-Jungspinat Füllung, an Salbeibutter mit Parmesansplitter	25
	<b>Spaghetti alla carbonara</b> Mit Speck, Parmesan, Eigelb, Rahmsauce und Pfeffer	24
	<b>Risotto abruzzese</b> Safranrisotto garniert mit zartem Kalbfleisch (CH)	29
	<b>Spaghetti alla bolognese</b> Hausgemacht, mit würziger Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch	24
	<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Kartoffelgnocchi in Tomatensauce, überbacken mit Büffelmozzarella	24
	<b>Spaghetti ai gamberoni</b> Crevetten, Cherrytomaten, Peperoncino, Knoblauch und Olivenöl	28
	<b>Spaghetti alle vongole</b> Frische Venusmuschel, Weisswein, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl	28

<b>Pizze</b>	<b>Michelangelo</b>	28
	Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Datteltomaten, Parmesansplitter, Mascarpone	
	<b>Diavola</b>	24
	Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Zwiebeln, Oregano	
	<b>Stracciatella</b>	26
	Tomatensauce, Stracciatella Käse, Oliven, Basilikumpesto	
	<b>Prosciutto e funghi</b>	24
	Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons	
	<b>Calzone</b>	26
	Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Kochschinken	
	<b>Parmigiana</b>	26
	Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter	
	<b>Padrone</b>	28
Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleischstreifen, Steinpilze, Peperoncini		
<b>Tonno</b>	24	
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern		
<b>Miss Italia</b>	28	
Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Trüffelöl		
<b>Quattro formaggi</b>	24	
Mozzarella, Mascarpone, Gorgonzola, Parmesan		
<b>Tirolese</b>	27	
Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Parmesansplitter, Trüffelöl		
<b>Al dente</b>	28	
Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesansplitter, Parmaschinken, Datteltomaten, Basilikum		
<b>Pugliese</b>	28	
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Burrata		
<b>Bufalina</b>	27	
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum		

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