



Insalate / Zuppe / Antipasti

Insalata mista / verde Gemischter / grüner Saisonsalat	11	Carpaccio di manzo Rindfleisch hauchdünn geschnitten, mit Balsamico, gehobelter Parmesan, Olivenöl extra vergine und Rucola	26
Bruschetta al modo nostro Geröstete Bratscheiben mit Burrata-Frischkäse und frische Tomatenwürfel	14	Antipasti della casa Von unserem Küchenchef zusammengestellte leckere Kombination kalt-warmer Vorspeisen Spezialitäten	24
Insalata caprese Datteltomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum	18	Minestrone alla genovese Hausgemachte Gemüsesuppe	13
Insalata rucola Rucolasalat mit Datteltomaten und Parmesansplitter, auf hausgemachte ital. Dressing	13	Zuppa di pomodoro Tomatencremesuppe mit Brotcroutons und Rahm	12
Insalata pomodoro Frischer Datteltomatensalat mit Zwiebeln	12		

Tartar di manzo "Al dente" 29
Rassiges Rindstartar mild bis
feurig, ganz nach Ihrem Wunsch,
serviert mit Rucola, Parmesan,
Toastbrot und Butter
Mit Cognac, Calvados oder Whisky + 4.40

Pizze

Diavola 24
Pikante Salami, Oliven,
Zwiebel, Oregano

Calzone 26
Tomatensauce, Ei,
Mozzarella, Kochschinken

Tirolese 27
Bresaola, Champig.
Parmesansplitter, Trüffelöl

Prosciutto e funghi 24
Kochschinken, Champignons

Parmigiana 26
Parmaschinken, Rucola,
Parmesansplitter

Padrone 28
Kalbfleischstreifen (CH),
Champig. Peperoncini

Amatriciana 25
Speck, Zwiebel,
Peperoncini, Parmesansplitter

Vegetariana 24
Grilliertes Saison Gemüse

Tonno 24
Thunfisch, Kapern, Zwiebel

Pasta e risotti

Spaghetti della casa 29
Kalbfleisch mit Zwiebeln und
Champignons auf Rahmsauce

Risotto abruzzese 29
Safranrisotto garniert mit
zartem Kalbfleisch (CH)

Spaghetti alle vongole 28
Venusmuscheln, Weisswein,
Petersilie, ein wenig Knoblauch
und Olivenöl

Tagliatelle al salmone 28
Hausgemachte Pasta mit
Rauchlachs und Zucchini,
auf Weisswein-Rahmsauce

Spaghetti ai frutti di mare 29
Meeresfrüchte, Miesmuschel,
Venusmuschel, Datteltomaten

Ravioli ricotta e spinaci 25
Ravioli mit Büffelricotta-Jungspinat
Füllung, auf Salbeibuttersauce
mit Parmesanspänen bestreut

Pizze dello Chef

Al dente 28
Büffelmozzarella, Artischocken,
Parmesan, Datteltomaten
Parmaschinken

Miss Italia 28
Büffelmozzarella, Bresaola,
Rucola, Parmesan, Trüffelöl

Michelangelo 28
Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella,
Parmesan, Datteltomaten, Mascarpone

Pugliese 28
Tomatensauce, Mozzarella,
Parmaschinken, Burrata

Der Teig für unsere Pizzen ist hausgemacht und wird 24 bis 36 Stunden ruhen gelassen.
Belegt wird klassisch italienisch: mit San marzano Tomaten und Mozzarella fior di latte.



Carne / Pesce

Scaloppine di vitello

44

Zarte Kalbsschnitzel (180g.)
auf Sauce Ihrer Wahl:
Zitronen oder Marsala

Filetti di branzino

39

Zart gebratene Wolfsbarschfilets,
serviert auf delikate Zitronen-
Knoblauch Sauce

Tagliata di manzo Black Angus

43

Rindsentrecôte (200g.) mit
Rucola, Cherrytomaten,
Balsamico und Parmesan

Gamberoni alla diavola

43

Riesengarnelen vom Grill,
flambiert mit Peperoncini,
Knobli und frischen Kräutern

Bei allem Fleisch und Fischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Parmesanrisotto Nudel, Saisongemüse, Bratkartoffel, Spinat
-pro zusätzliche Beilage CHF 8.-

Dessert

Tiramisù

12

Luftig leichter italienischer Dessert
Wer kann da widerstehen?

Tartufo classico

11

Klassiker der italienischen
Eisspezialitäten

Tortino di cioccolato fondente

12

Warmes Schokoküchlein mit
flüssigem Kern und einem Kugel
Vanilleglace

Affogato al caffè

9

Vanilleglacé übergossen mit
Espresso

Glacé

Diverse Sorten

4.50

Chocolate, Pistazien, Erdbeer, Haselnuss, Stracciatella,
Café, Vanille, Caramel, Fior di latte

Sorbet

4.50

Zitronen, Mango