

Insalate

piccola / normale

Insalata mista

Gemischter Saisonsalat

10.20

Insalata verde

Grüner Blattsalat

9.40

Insalata caprese con mozzarella di bufala

Bunte Datteltomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum

14.40 / 17.80

Insalata di rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano

Rucolasalat mit Datteltomaten und Parmesansplitter, an hausgemachte ital. Dressing

12.30

Insalata di formentino

Nüsslisalat mit gekochtem Ei

12.90

Insalata di pomodoro

Tomatensalat mit Zwiebeln

9.70

Tatara di manzo " Al dente "

Rassiges Rindstartar mild bis feurig, ganz nach Ihrem Wunsch, serviert mit Rucola, Parmesan, Toastbrot und Butter

24.30 / 28.40

Zuppe

piccola / normale

Minestrone alla genovese

Hausgemachte italienische Gemüsesuppe

10.80

Crema di spinaci e tartufo

Spinatcremesuppe mit Parmesan und Trüffelöl verfeinert

11.40

Antipasti

Bruschetta al modo nostro

Geröstete Brotscheibe mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Avocado und Burrata-Frischkäse

12.40

Tatara di salmone

Lachstartar mit Olivenöl und Zitronensaft verfeinert, auf Eisbergsalat mit Avocado

24.70

Carpaccio di manzo

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Balsamico, gehobelter Parmesan, Olivenöl extra vergine und Rucola

19.80 / 24.20

Antipasto misto della casa

Reichhaltige typisch italienische Vorspeisen, Parmaschinken, Grillgemüse, Artischocken, Trockentomaten, Oliven, Käse

17.60

Pizze

Toscana Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Zwiebel, Oregano	21.80
Padrone Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Champignons, Peperoncini	24.90
Calzone ripieno Tomatensauce, Ei, Pesto, Parmesan, Hinterschinken	24.40
Tonno Thunfisch, Kapern, Zwiebeln	21.30
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	21.70
Parmigiana Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	23.80
Concerto Tomatensauce, Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesansplitter, Parmaschinken, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl extra vergine	26.40
Amatriciana Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Peperoncini, Parmesan	22.10
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse	21.70

Paste e Risotti

Penne "Al dente" Rindsfiletstreifen, Peperoncini, Datteltomaten & Knoblauch, im Ofen mit Mozzarella überbacken	25.70
Spaghetti della casa Kalbfleisch mit Zwiebeln und Champignons auf Rahmsauce	25.60
Tagliatelle al salmone Nudel mit geräucherter Lachs, an Weisswein-Rahmsauce	24.80
Lasagne al forno tradizionale Hausgemacht, reines Rindfleisch, mit Parmesan gratiniert	23.60
Risotto primavera Safranrisotto mit Kalbfleisch-Streifen und Parmesankäse	25.70
Risotto ai funghi porcini Weissweinrisotto mit Steinpilzen, verfeinert mit Butter & Parmesan	23.80

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen:
Glutenfreie Pizza (CHF 4.50)
*Glutenfreie Pasta (kein Preisaufschlag, 15 Min. extra Wartezeit)

Pizze del buongustaio

Al dente Steinpilze, Rindsfiletstreifen, Büffelmozzarella, Rucola, Datteltomaten, Parmesan	26.90	Tirolese Bresaola, Steinpilze, Parmesan, Trüffelöl	25.20
Michelangelo Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Trüffelöl, Datteltomaten, Parmesan	25.40	Miss italia Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Olivenöl	26.30

Carne

Scaloppine di vitello al limone 38.40
Zarte Kalbsschnitzel an
delikate Zitronensauce

Filetto di manzo "Al dente" 46.30
Saftig-zartes Rindsfilet(200g.) an
Steinpilzrahmsauce, mit Trüffelöl

Fegato di vitello alla veneziana 37.70
Geschnetzelte Kalbsleber nach
venezianischer Art (solange Vorrat)

Piccata milanese 39.40
Zarte Kalbsschnitzel im Ei-Parmesan
Mantel, (Chef empfiehlt Tomaten-
Spaghetti als Beilage)

Pesce

Filetti di branzino 38.30
Zart gebratene Wolfsbarschfilets
serviert auf Spinat, mit Olivenöl
und Rosmarin verfeinert

Gamberoni al tegamino 39.80
Riesencrevetten im Pfännli mit
Peperoncini und Kräutern,
flambiert mit Cognac

Tagliata di tonno 37.80
Rosa gebratener Thunfisch in
Tranchen geschnitten,
auf Rucolabeet mit Zitronenöl

Pasta fatta in casa

Ravioli di vitello 28.10 / 32.20
Hausgemachte Ravioli mit
Kalbfleisch Füllung, auf Thymian-
Buttersauce garniert mit
gerösteten Pinienkernen

Tagliolini al tartufo nero 29.60 / 34.80
Hausgemachte Nudel an einer
exquisiter Trüffelrahmsauce,
garniert mit frisch gehobeltem
schwarzen Trüffel

Tagliatelle all'ortolana 23.30 / 27.80
Hausgemachte Nudel mit
frischem Saisongemüse,
auf einer Datteltomaten-
Basilikum Sauce

Ravioli giganti ricotta spinaci 23.80
Hausgemachte Ravioli mit
Büffelricotta-Jungspinat
Füllung, auf Salbeibuttersauce
mit Parmesanspänen bestreut

Bei allen Fleisch und Fischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Butternudel, Risotto, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
-pro zusätzliche Beilage CHF 6.-