

## 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

### Tartara 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

### Tartara avocado e gamberi

Avocado-Tartar mit Crevetten auf Mesclun-Salat, verfeinert mit Olivenöl und Limettensaft

25.20

### 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

<b>Calabrese</b>	22.60
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Zwiebel, Oregano	
<b>Padrone</b>	24.90
Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Champignons, Peperoncini	
<b>Calzone ripieno</b>	24.80
Tomatensauce, Ei, Pesto, Parmesan, Hinterschinken	
<b>Tonno</b>	21.60
Thunfisch, Kapern, Zwiebeln	
<b>Francescana</b>	22.40
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	
<b>Parmigiana</b>	24.70
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	
<b>Concerto</b>	26.40
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesansplitter, Parmaschinken, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl extra vergine	
<b>Amatriciana</b>	22.70
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Peperoncini, Parmesan	
<b>Vegetariana</b>	22.30
Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse	

## Paste e Risotti

<b>Penne "Al dente"</b>	25.70
Rindsfiletstreifen, Peperoncini, Datteltomaten & Knoblauch, im Ofen mit Mozzarella überbacken	
<b>Spaghetti della casa</b>	25.60
Kalbfleisch mit Zwiebeln und Champignons auf Rahmsauce	
<b>Tagliatelle al salmone</b>	24.80
Mit Rauchlachs und Zucchetti, auf Weisswein-Rahmsauce	
<b>Lasagne al forno tradizionale</b>	23.60
Hausgemacht, reines Rindfleisch, mit Parmesan gratiniert	
<b>Risotto alle verdure</b>	23.80
Weissweissrisotto mit Saisongemüse und Parmesankäse verfeinert	
<b>Risotto abruzzese</b>	25.70
Safranrisotto garniert mit zartem Kalbfleisch (CH)	
*Auf Wunsch servieren wir Ihnen: Glutenfreie Pizza (CHF 4.50)	
*Glutenfreie Pasta (kein Preisaufschlag, 15 Min. extra Wartezeit)	

## Pizze del buongustaio

<b>Al dente</b>	26.90	<b>Al Tartufo</b>	29.40
Steinpilze, Rindsfiletstreifen, Büffelmozzarella, Rucola, Datteltomaten, Parmesan		Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, frisch gehobelte schwarze Trüffel	
<b>Michelangelo</b>	25.40	<b>Miss Italia</b>	26.30
Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Trüffelöl, Datteltomaten, Parmesan		Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Olivenöl	

## Carne

**Scaloppine di vitello al limone** 38.40  
Zarte Kalbsschnitzel auf  
delikate Zitronensauce

**Filetto di manzo "Al dente"** 46.30  
Saftig-zartes Rindsfilet(200g.) auf  
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.-