

Insalate / Zuppe / Antipasti

Insalata mista / verde Gemischter / grüner Saisonsalat	10.20	Carpaccio di manzo Rindfleisch hauchdünn geschnitten, mit Balsamico, gehobelter Parmesan, Olivenöl extra vergine und Rucola	25.70
Bruschetta al modo nostro Geröstete Brotscheiben mit Burrata-Frischkäse und frische Tomatenwürfel	14.20	Antipasti della casa Von unserem Küchenchef zusammengestellte leckere Kombination kalt-warmer Vorspeisen Spezialitäten	24.60
Insalata caprese Datteltomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum	18.60	Minestrone alla genovese Hausgemachte Gemüsesuppe	12.80
Insalata rucola Rucolasalat mit Datteltomaten und Parmesansplitter, auf hausgemachte ital. Dressing	13.30	Zuppa di pomodoro Tomatencremesuppe mit Brotcroutons und Rahm	11.70
Insalata pomodoro Frischer Datteltomatensalat mit Zwiebel	10.70		

Tartar di manzo " Al dente " 25.30 / 29.40
 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 23.80
Pikante Salami, Oliven,
Zwiebel, Oregano

Calzone 25.80
Tomatensauce, Ei, Pesto,
Parmesan, Kochschinken

Tirolese 26.20
Bresaola, Steinpilze,
Parmesansplitter, Trüffelöl

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,
Peperoncini, Parmesansplitter

Vegetariana 23.60
Saisongemüse

Miss Italia 27.40
Büffelmozzarella, Bresaola,
Rucola, Parmesan, Trüffelöl

Pasta e risotti

Spaghetti della casa 28.70
Kalbfleisch mit Zwiebeln und
Champignons auf Rahmsauce

Risotto abruzzese 29.40
Safranrisotto garniert mit
zartem Kalbfleisch (CH)

Spaghetti alle vongole 27.90
Venusmuscheln, Weisswein,
Petersilie, ein wenig Knoblauch
und Olivenöl

Tagliatelle al salmone 27.40
Hausgemachte Pasta mit
Rauchlachs und Zucchetti,
auf Weisswein-Rahmsauce

Spaghetti allo scoglio 29.60
Meeresfrüchte, Miesmuschel,
Venusmuschel, Datteltomaten

Ravioli ricotta e spinaci 24.80
Ravioli mit Büffelricotta-Jungspinat
Füllung, auf Salbeibuttersauce
mit Parmesanspänen bestreut

Pizze dello Chef

Al dente 28.80
Büffelmozzarella, Artischocken,
Parmesan, Datteltomaten
Parmaschinken, Basilikum

Michelangelo 26.80
Parmaschinken, Rucola,
Büffelmozzarella, Parmesan,
Datteltomaten, Mascarpone

**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 42.70

Zarte Kalbsschnitzel auf Sauce Ihrer Wahl: Zitronen; Weisswein; Marsala

Filetti di branzino 37.30

Zart gebratene Wolfsbarschfilets, verfeinert mit Olivenöl und frischem Rosmarin

Filetto di manzo "Al dente" 48.30

Saftig-zartes Rindsfilet (200g.), mit würzige Pfeffersauce

Gamberoni all'aglione 42.30

Riesengarnelen vom Grill, flambiert mit Cognac, Peperoncini, Knobli und Kräuter

Fegato di vitello alla veneziana 39.70

Geschnetzelte Kalbsleber nach venezianischer Art (solange Vorrat)

Tagliata di manzo 38.40

Rindsentrecôte-Tranchen auf Rucolabeet mit Parmesansplitter und Balsamicoreduktion

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

Dessert

Tiramisù 10.50

Luftig leichter italienischer Dessert
Wer kann da widerstehen?

Tartufo classico 10.70

Klassiker der italienischen
Eisspezialitäten

Tortino di cioccolato fondente 11.30

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und einem Kugel Vanilleglace

Affogato al caffè 9.20

Vanilleglacé übergossen mit Espresso