

SPECIALI PRIMAVERA

Aperitivo di Casa

Aperol, Grapefruitnektar, Limette & Eiswürfel

ohne Alkohol 7.50 9.50

Radicchio rosso con uovo cotto e vinaigrette di asparaci e miele

Roter Radicchio an einer Spargel-Honig-Vinaigrette & gekochtem Ei

14.00

Carpaccio di bietole con asparagi verde, rosa di bresaola, filetti di arancio e salsa di prugne

Randen-Carpaccio mit grünem Spargel, Bresaola-Rose, Orangenfilets & Pflaumen-Reduktion

18.00

Zuppa di asparagi verde, chip pancetta, crema montata e cubetti di asparagi

Grüne Spargelsuppe mit Speck-Chips, Schlagrahm & Spargelwürfel

10.00

Taglielini con asparagi verse freschi, olio di olive, pomodoro secci e chipoline

Taglielini mit frischem grünem Spargel, Olivenöl, getrockneten Tomaten & Bärlauch

19.00 / 23.00

Pizza primavera

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, grüne Spargeln, Datteltomaten

23.00 / 25.00

Petto di faraona con jus di pollame, asparagi verde, gnocchi di patate e chutney di rabarbaro

Perlhuhn-Brust an Geflügeljus mit grilliertem grünem Spargel, gebratenen Kartoffelgnocchi & Rhabarber-Chutney

36.00

Trancia di salmone fritto con asparagi verde, salsa olondese e risotto

Gebratene Lachstranche mit grünem Spargel, holländische Buttersauce & Risotto

36.00

Dolce

Tortina di rabarbaro con gelato di yogurt e salsa di sambuco al cioccolato bianco

Hausgemachtes Rabarbertart mit Yoghurtglace & weiße Schokoladen-Holundersauce

14.00

VINO ROSSO

San Felo, Lampo, Morellino di Scansana, Toskana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Glas / Flasche

7.00 / 52.50

In Exelsis Rouge, Waadtland

Galotta, Cabernet, Merlot, Ripasso Stil

Glas / Flasche

7.80 / 55.00

ANTIPASTI

<i>Insalata verde o mista servita in una ciotola</i> (serviert in der Schüssel)	verde 7.00 mista 9.00
<i>Pomodorini appassiti con maggiorana e stracciatelle di mozzarella</i> Konfierten Tomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum	14.00 / 19.00
<i>Insalata di polipo e seppie su verdure marinate e croccanti</i> Tintenfisch-Kraken-Salat auf mariniertem Gemüse	14.00
<i>Rucola con parmigiano reggiano e pomodoro datterti</i> Rucolasalat mit Parmesan und frischen Datteltomaten	12.00
<i>Antipasti di salame Milano e Bresaola, mozzarella di buffalo, olive verde e pomodoro secci</i>	17.00 / 25.00
Antipasti mit Salami Milano & Bresaola, Büffelmozzarella, grünen Oliven und getrocknete Tomaten	

FOCACCIA

<i>Rosmarino</i> – Fladenbrot mit Olivenöl und Rosmarin	11.00
<i>Marinara</i> – Fladenbrot mit Toamtensauce und Knoblauch	12.00

ZUPPE

<i>Minestrone</i> – Italienische Gemüsesuppe (Vegetarisch)	9.00
--	------

PASTE

Glutenfreie Pasta = Spaghetti, Penne oder Fusilli.

<i>I nostri spaghetti</i> – Kalbfleisch, frische Peperoni, Peperoncini, Thymian und Rahm	21.00 / 25.00
<i>Penne Arrabbiata</i> – Teigwaren mit Tomatensauce, Peperoncini und Knoblauch	17.00 / 20.00
<i>Gnocchi di patate pesto genovese e pinoli</i> – Kartoffelgnocchi an grüner Pesto-Sauce und Pinienkerne	17.00 / 20.00
<i>Chitarrine con gamberi</i> – Teigwaren mit Crevetten an Zitronenrahmsauce	21.00 / 25.00
<i>Tagliollini al ragu di cinghiale</i> – Feine Teigwaren mit Wildschwein-Bolognese	20.00 / 24.00
<i>Cavatelli fatti in casa con Olio d'oliva, pancetta, funghi, piselli e prezzemolo</i> Hausgemachte Teigwaren mit Olivenöl, Speck, Pilzen, Erbsen, italienischem Peterli	19.00 / 23.00
<i>Penne al ragù di prosciutto crudo</i> – Teigwaren mit Tomatensauce und Parmaschinken	19.00 / 24.00
<i>Tagliollini alla veneziana</i> - Linguine mit Crevetten, Oliven, Zwiebeln, frischen und getrockneten Tomaten	21.00 / 25.00
<i>Tagliatelle condite con Olio d'oliva, erbe fresche con Broccoli, pomodorini e pinoli</i> Nudeln an Olivenöl mit frischen Kräutern, Broccoli, kleinen Tomaten und gerösteten Pinienkerne	19.00 / 24.00
<i>Ravioli di ricotta e spinaci con crema di zafferano e verdure</i> Spinat-Ricotta-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Safran und Gemüse	20.00 / 25.00
<i>Tortellini all`Alfredo</i> – Rindfleisch-Tortellini an Rahmsauce, Parmesan und Vorderschinken	20.00 / 24.00
<i>Spaghetti alla carbonara</i> – Rahmsauce mit Parmesan, Speck und Eigelb	18.00 / 22.00
<i>Risotto con verdura e mozzarella di buffalo</i> - Risotto mit Gemüse und Büffel-Mozzarella	20.00 / 24.00
<i>Gnocchi di patate gorgonzola</i> – Kartoffelgnocchi an Gorgonzola-Sauce und Rahm	19.00 / 22.00

<i>Kinder essen bis 9 Jahre für</i>	15.00
-------------------------------------	-------

PESCI

<i>Gamberoni al tegame con verdure piccanti e riso Venere</i> <i>Gebratene Riesencrevetten, Olivenöl, Kräuter, scharfes Gemüse und Venere Reis</i>	35.00
<i>Filetti di branzino «all'acqua pazza» con risotto al vino bianco</i> <i>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten, Oregano, Oliven, Kapernsauce und Weissweinsrisotto</i>	34.00

CARNI

<i>Ossobucco di vitello „cremolata“ con risotto zafferano</i> <i>Kalbshaxe „Cremolata“ (Zitronenzeste, Knoblauch und Olivenöl) mit Safranrisotto</i>	36.00
<i>Filetto di manzo alla senape su vellutata di spinaci e Frecola sarda</i> 180 g / 220 g / 260 g <i>Rindsfilet an Senfsauce, Spinat und sardischen Teigwaren</i>	49.00 / 56.00 / 64.00
<i>Tagliata di manzo su vellutata di verdure crude marinate, parmigiano, patatine e rosmarino</i> <i>Rinds-Entrecote Tagliata auf mariniertem Gemüse, Parmesansplitter und Rosmarin- Bratkartoffeln</i>	39.00
<i>Carrè d'agnello alle erbette con zucchini trifolate e pomodorini</i> <i>Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräutern, Zucchetti, kleinen Tomaten und Rosmarin- Bratkartoffeln</i>	39.00

CONTORNI

<i>Patatine al rosmarino, risotto, pasta, verdura, gnocchi di patate, riso Venere</i>	6.00
---	------

PIZZE

<i>Margherita – Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	17.00
<i>Toscana – Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami</i>	23.00
<i>Quattro stagioni – Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Vorderschinken, Pilze, Oregano</i>	24.00
<i>Prosciutto della spalla – Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken</i>	22.00
<i>Della Squadra – Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Datteltomaten</i>	25.00
<i>Del Capo – Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Knoblauch, Peperoncini</i>	25.00
<i>Bresaola – Mozzarella, Oliven-Kräuteröl, Datteltomaten, Bresaola, Rucola</i>	25.00
<i>Napoli – Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen</i>	18.00
<i>Frutti di Mare – Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	25.00
<i>Al pollo – Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen, frischen Peperoni</i>	24.00
<i>Parmigiana – Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter</i>	24.00
<i>Calzone – Tomaten, Mozzarella, Pesto, Ei, Vorderschinken</i>	24.00
<i>Gustosa – Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Gorgonzola, Ei</i>	24.00
<i>Salmone – Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Rauchlachs</i>	23.00
<i>Verdure – Tomaten, Mozzarella, Zucchetti, Artischocken, Peperoni und Oliven</i>	24.00
<i>Gorgonzola – Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	23.00
<i>Milano – Tomaten, Mozzarella, Salami Milano, Gorgonzola</i>	23.00
<i>Gamberoni – Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Spinat</i>	25.00

QUALCOSA PER L'ANIMA

„ETWAS FÜR DIE SEELE“

*Tortina al cioccolato bianco con
frutti freschi e gelato pistacio* 14.00

*Weisses Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern,
frischen Früchten & Pistazieneis*

*Für unsere Kinder
(bis 9 Jahre)*

*Rakete
oder
Smarties Cornet*

DOLCI

<i>Crème brûlée con cioccolato bianco</i>	10.00
<i>Gebrannte Crème mit weisser Schokolade</i>	
<i>Zabaione al marsala fatto in casa con gelato pistaccio</i>	12.00
<i>Hausgemachter Weinschaum mit Marsala und Pistazienglace</i>	
<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i>	10.00
<i>Pannacotta mit Waldbeeren</i>	
<i>Semifreddo con la menta e cioccolato</i>	12.00
<i>Minzen-Halbgefrorenes mit Schokolade</i>	
<i>Tiramisù della casa</i>	10.00
<i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	
<i>Tortina di cioccolato con amarena e gelato di yogurt</i>	14.00
<i>Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Amarena- Kirschen und Joghurtglace</i>	

GELATI

<i>Gusti – Gelato e Sorbetti</i>	pro Kugel 3.50
<i>Vanille, Schokolade, Joghurt, Pistazie, Haselnuss, Kaffee, Stracciatella, Limone, Mango, Erdbeer</i>	
<i>Panna montata, Schlagrahm</i>	2.00
<i>Frappè</i>	9.00
<i>Bitte wählen Sie Ihr Aroma</i>	
<i>Coppa La Squadra</i>	10.00
<i>Joghurt, Mango & Zitrone mit frischer Ananas, Schlagrahm & Pistazienkerne</i>	
<i>Eiscaffè</i>	10.00
<i>3 Kugeln Mocca, frischer Espresso und Schlagrahm</i>	
<i>Coppa Dänemark</i>	10.00
<i>3 Kugeln Vanilleglace, heisse Schokoladen- sauce & Schlagrahm</i>	
<i>Coppa mista del Capo</i>	10.00
<i>Schokoladen-, Vanille- und Pistazienglace mit Schlagrahm und gebrochenen Biscuits</i>	
<i>Macedonia di Frutta fresca con gelato vaniglia e panna</i>	10.00
<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm</i>	
<i>Coppa ai Frutti di bosco</i>	10.00
<i>Joghurt-, Vanille- und Erdbeerglace mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm</i>	