

## 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 Prosciutto di Parma, mozzarella di buffalo, olive verde e pomodoro secci</i> Antipasti mit Salami Milano & Bresaola, Büffelmozzarella, grünen Oliven und getrocknete Tomaten	17.00 / 25.00

## 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>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>Tagliollini alla veneziana</i> - Linguine mit Crevetten, Oliven, Zwiebeln, frischen und getrockneten Tomaten	21.00 / 25.00
<i>Tagliatelle con salsa cremosa di ricotta ai broccoli on erbe fresche, pinoli e pecorino</i> Nudeln an cremiger Broccoli-Ricotta-Sauce mit frischen Kräutern, Pinienkerne & Pecorino-Splitter	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>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>Kinder essen bis 9 Jahre für</i>	15.00
-------------------------------------	-------

## PESCI

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

## CARNI

<i>Filetto di manzo alla senape su vellutata di spinaci e Frecola sarda</i> 180 g / 220 g / 260 g Rindsfilet an Senfsauce, Spinat und sardischen Teigwaren	49.00 / 56.00 / 64.00
<i>Tagliata di manzo su vellutata di verdure crude marinate, parmigiano, patatine e rosmarino</i> Rinds-Entrecote Tagliata auf mariniertem Gemüse, Parmesansplitter und Rosmarin- Bratkartoffeln	39.00
<i>Carrè d'agnello alle erbeite con zucchini trifolate e pomodorini</i> Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräutern, Zucchetti, kleinen Tomaten und Rosmarin- Bratkartoffeln	39.00

## CONTORNI

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

## PIZZE

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

*Coppa Caramello* 10.00  
*Caramel, Vanille, Caramel,  
Caramelsauce & Schlagrahm*

*Für unsere Kinder  
(bis 9 Jahre)*

*Rakete  
oder  
Smarties Cornet*

## DOLCI

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

## GELATI

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