

MENU DELLE FESTE

Aperitivo autunnale di Casa

Aperol, Grapefruitnektar, Limette & Eiswürfel

ohne Alkohol 7.50

9.50

Insalata di valeriana con salsa di miele, semi di melograno e formaggio feta marinato

Nüsslisalat an Honig-Sauce, Granatapfelkerne & mariniertem Fetakäse

14.00

Foie gras di anatra frita con chutney di cottogna e brioche fatti in casa

Gebratene Entenstopfleber auf gebratenen Apfel, Quitten-Chutney & unser hausgemachtes Brioche

24.00

Tortellini di manzo in brodo con verdura

Rindfleisch-Tortellini in Brühe mit Gemüsestreifen

10.00

Risotto con funghi porcini, pomodoro secci e pesto di rucola

Steinpilz-Risotto & Rucola-getrockneten Tomaten-Pesto

19.00 / 23.00

Tagliollini vongole e pettine "La Squadra"

Tagliollini mit Venusmuscheln & Kammuscheln, frischen Tomaten und Kräutern (ohne Schalen)

23.00 / 27.00

Pizza di feste

Mozzarella, Sauerrahm, rote Zwiebeln, Champignons, Bauchspeck & Rosmarin

22.00 / 24.00

Bistecca di tonno rossa in mantella di pistacchio, pomodori datterti fritto e risotto ai lamponi

Roters Thunfischsteak im Pistazienmantel, gebackenen Datteltomaten und Risotto mit Brombeeren

39.00

Bistecca di vitello con crema di spugnole, verdura e tagliatelle al burro

Kalbsteak mit Morchel-Rahm-Sauce, Gemüse und Nudeln mit Butter

45.00

Petto d'oca arrosto rosa con salsa vino rosso La Squadra, cavolo rosso e gnocchi di patate fritte

Rosa gebratene Gänsebrust an Glühweinjus, hausgemachtes Rotkraut und gebratene Kartoffelgnocchi

38.00

VINO ROSSO

Emina, Ribera del Duero

Tempranillo

Glas / Flasche

6.50 / 49.00

San Felo, Lampo, Morellino di Scansana, Toskana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Glas / Flasche

7.00 / 52.50

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 Negroni, mozzarella di buffalo, olive verde e pomodoro secci</i> Antipasti mit Salami Milano & Negroni, 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>Strozzapreti pesto genovese e pinoli</i> – Teigwaren 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 ragu 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>Gnocchi di patate con pomodoro fresco, salame piccante e gamberoni</i> Kartoffelgnocchi mit frischen Tomaten, scharfer Salami und Riesencrevetten	21.00 / 25.00
<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> 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 Weissweinsrisotto	34.00

CARNI

<i>Ossobucco di vitello „cremolata“ con risotto zaffferano</i> Kalbshaxe „Cremolata“ (Zitronenzeste, Knoblauch und Olivenöl) mit Safranrisotto	36.00
<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>Filetto di maiale fritto con crosta alle erbe, crema Calvados, verdura e Frecola sarda</i> Schweinsfilet am Stück gebraten mit Kräutermantel, Calvadoscreme, Gemüse und Sardischen Teigwaren	36.00
<i>Carrè d'agnello alle erbette con zucchine 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>Salmon</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

MAGIA DELLA FESTE

„FESTTAGS-ZAUBER“

Coppa di Feste 14.00

*2 Kugeln Vanille, 1 Kugel Zimt mit Lebkuchengewürz
bestäubt, kandierten Orangen, Schlagrahm und mit
Orangen parfümierte Schokoladensauce*

QUALCOSA PER L'ANIMA

„ETWAS FÜR DIE SEELE“

*Tortina di cioccolato bianco con cuore di marroni,
chuthney di mirtilli rosso egelato al
cioccolato amaro* 14.00

*Weisses Schokoladentörtchen mit Marroni-Kern,
Preiselbeerchutney & zartbitter Schokoladeneis*

*Für unsere Kinder
(bis 9 Jahre)*

*Rakete
oder
Smarties Cornet*

DOLCI

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

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> <i>Bitte wählen Sie Ihr Aroma</i>	9.00
<i>Coppa La Squadra</i> <i>Joghurt, Mango & Zitrone mit frischer Ananas, Schlagrahm & Pistazienkerne</i>	10.00
<i>Eiscaffè</i> <i>3 Kugeln Mocca, frischer Espresso und Schlagrahm</i>	10.00
<i>Coppa Dänemark</i> <i>3 Kugeln Vanilleglace, heisse Schokoladen- sauce & Schlagrahm</i>	10.00
<i>Coppa mista del Capo</i> <i>Schokoladen-, Vanille- und Pistazienglace mit Schlagrahm und gebrochenen Biscuits</i>	10.00
<i>Macedonia di Frutta fresca con gelato vaniglia e panna</i> <i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm</i>	10.00
<i>Coppa ai Frutti di bosco</i> <i>Joghurt-, Vanille- und Erdbeerglace mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm</i>	10.00