

ANTIPASTI

<i>Insalata verde servita in una ciotola</i> (serviert in der Schüssel)	7.00
<i>Insalata mista servita in una ciotola</i> (serviert in der Schüssel)	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>Verdure marinate in erbe fresca e Olio d'oliva su rucola e squacquerone fresco</i> In Olivenöl und frischen Kräutern marinierte Zucchini, Auberginen & Peperoni auf Rucola mit Squacquerone-Frischkäse	14.00
<i>Prosciutto San Daniele della Berkel</i> – Prosciutto San Daniele con mozzarella di buffalo	19.00 / 24.00 5.00

FOCACCIA

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

ZUPPE

<i>Zuppetta di ceci alla toscana</i> – Kichererbsensuppe mit Speck und Rosmarin	10.00
<i>Minestrone</i> – Italienische Gemüsesuppe (Vegetarisch)	9.00

PASTE

<i>I nostri spaghetti</i> – Kalbfleisch, frische Peperoni, Peperoncini, Thymian und Rahm	21.00 / 25.00
<i>Chitarrine con gamberi</i> – Teigwaren mit Crevetten an Zitronenrahmsauce	21.00 / 25.00
<i>Tagliolini 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 an Parmaschinken –Tomatensauce	19.00 / 24.00
<i>Tagliatelle condite con Olio d'oliva ed erbe fresche con Broccoli, pomodorini e pinoli tostati</i> Nudeln an Olivenöl mit frischen Kräutern, Broccoli, kleinen Tomaten und gerösteten Pinienkernen	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>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 alla «Pavarotti»</i> – Risotto mit italienischer Wurst und Lambrusco	21.00 / 25.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne **glutenfreie** Pasta.

Spaghetti, Penne oder Fusilli.

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>Il Duomo de La Squadra – 200 g</i> Türmchen vom Rinds- Kalbs und Schweinefilet mit drei Saucen und drei Beilagen	55.00
<i>Filetto di manzo alla senape su vellutata di spinaci e Frecola sarda</i> Rindsfilet an Senfsauce, Spinat und sardischen Teigwaren	180 g / 220 g / 260 g 49.00 / 56.00 / 64.00
<i>Tagliata di manzo su vellutata di verdure crude marinate, parmigiano, patate e rosmarino</i> Rinds-Entrecote Tagliata auf mariniertem Gemüse & Parmesansplitter mit Rosmarin- Bratkartoffeln	39.00
<i>Filetto di maiale con alloro e lardello del Capo cucina</i> Schweinsfilet im Speckmantel, frischem Lorbeer auf Squacquerone-Creme, Balsamicozwiebeln und gebratenen Kartoffelgnocchi	36.00
<i>Carrè d'agnello alle erbette con zucchini trifolate e pomodorini</i> Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräutern, Zucchetti, kleinen Tomaten und Rosmarin- Bratkartoffeln	39.00

CONTORNI – Patatine al rosmarino, risotto, pasta, verdura, gnocchi di patate, riso Venere 6.00

PIZZE

<i>Margherita – Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	17.00
<i>Toscana – Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami</i>	22.00
<i>Quattro stagioni – Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Vorderschinken, Pilze, Oregano</i>	24.00
<i>Della Squadra – Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, gezupftem Büffelmozzarella, Datteltomaten</i>	25.00
<i>Del Capo – Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Knoblauch, Peperoncini</i>	25.00
<i>Napoli – Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen</i>	18.00
<i>Frutti di Mare – Tomaten, Mozzarella, Meersefrüchte</i>	25.00
<i>Al pollo – Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen, frischen Peperoni</i>	24.00
<i>Calzone – Tomaten, Mozzarella, Pesto, Ei, Vorderschinken</i>	23.00
<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, Zuchetti, Aubergienen und Peperoni</i>	24.00
<i>Gorgonzola – Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola & Squacquerone-Frischkäse</i>	23.00
<i>Gamberoni – Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Spinat</i>	25.00

Kinder essen bis 9 Jahre für 15.00

DOLCI

<i>Creme broulè con cioccolato bianco</i> <i>Gebrannte Creme 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 gelato di yogurt</i> <i>Schokoladentörtchen mit Joghurtglace</i>	14.00

GELATI

<i>Gusti – Gelato e Sorbetti</i> <i>Vanille, Schokolade, Joghurt, Pistazie, Haselnuss, Kaffee, Stracciatella, Limone, Mango, Erdbeer</i>	<i>pro Kugel</i>	3.50
<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>Eiscaffe</i> <i>3 Kugeln Mocca, frischer Espresso und 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
<i>Für unsere Kinder (bis 9 Jahre)</i> <i>Rakete & Smarties Cornet</i>		

LA SQUADRA

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Insalata valeriana con uva, cipolla rosse, pomodorini appassiti e melongrano, salsa balsamico 14.00
Nüsslissalat mit gekochtem Ei, roten Zwiebeln, konfierten Tomaten & Granatapfelkerne an Balsamico-Reduktion

Carpaccio di polipo su rucola con pomodori secci e salsa balsamico bianco 14.00
Tintenfisch-Carpaccio auf Rucola mit getrockneten Tomaten an weißer Balsamicosauce mit Limetten & Grüntee

Zuppa di formaggio «La Squadra» 12.00
Leichte Käsesuppe mit Basilikum, gebratene Riesencrevette und Thymian-Focaccia

Tagliolini con cozze fresche alla marinara 22.00 / 29.00
Feine Nudeln mit frischen Miesmuscheln, Kräutern & Tomaten

Pizza cozze con erbe fresche 22.00 / 25.00
Tomaten, Mozzarella mit Miesmuscheln und Kräutern

Coda di rospo fritto su spinaci con crema di zafferano e riso venere 36.00
Gebratener Seeteufel auf Spinat an Safransauce und schwarzem Reis

Fegato di vitello alla veneziana con risotto 34.00
Geschmetzelte Kalbslber mit Weisswein & Zwiebeln mit Weisswein-Risotto

Tagliata di cinghiale con crostata di tartuffo nero, verdura e risotto 38.00
Wildschwein-Entrecôte mit Trüffelkruste, Gemüse & Risotto

Involtini di vitello ripieni con mozzarella, spinaci e salsa pomodori secchi 36.00
Kalbfleischroulade mit Spinat und Mozzarella an einer Sauce aus getrockneten Tomaten, sardische Teigwaren

Tortina di ciucolato bianco con gelato alla cannella e arancia fresca 14.00
Weißes im Kern noch flüssiges Schokoladentörtchen mit Zimtglace & frischen Orangen

VINI ROSSO

Barbeera d`Alba, Superiore, Luigi Drocco Barbeera 7.00 / 52.50