

LA CARTA SELVAGGIO

HERBST - KARTE

Aperitivo autunnale di Casa

Aperol, Grapefruitnektar, Limette & Eiswürfel

ohne Alkohol 7.50 9.50

Insalata di valeriana con pomodoro, panchetta, uovo cotto e cubetti di pane tostato

Nüsslisalat mit frischen Tomaten, Speck, gekochtem Ei & gerösteten Brotwürfeln

14.00

Crema di zucca con semi di zucca tostati, erba cipollina e panna montata

Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne, frischem Schnittlauch und Schlagrahm

12.00

Ravioli di zucca al burro salvia, zucca fresca e scaglie di parigiano

Kürbisravioli an Salbeibutter, frischem Kürbis & Parmesan Splitter

20.00 / 25.00

Gnocchi di patate con zucca, pancetta, erbe e panna

Kartoffelgnocchi an Rahmsauce mit Kürbis, Speck & frischen Kräutern

19.00 / 23.00

Tagliollini vongole "La Squadra"

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

21.00 / 25.00

Pizza selvaggio

Tomaten, Mozzarella mit Rehfleisch und Steinpilzen & Pesto Genovese

24.00 / 29.00

Risotto con Camberoni,

Weisswein-Risotto mit Riesencreveten

28.00

Piatto selvaggio senza carne

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Brombeerjus, gekochte Birne & Preiselbeeren

27.00

Scaloppine di capriolo con salsa di mora, cavoletti, funghi saltati e risotto

Rehschnitzel an Brombeerjus mit Rotkraut, gebratenen Pilzen und Risotto

39.00

Ossobucco di cervo di Merloti con risotto e marrone

Hirsch Ossobucco an Merlotsauce mit Risotto, Rosenkohl & glasierten Marroni

31.00

VINO ROSSO

Salice Salento-Riserva 2013

Negroamaro, Malvasia nera

7.70 / 54.00

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 Negroni, mozzarella di buffalo, olive verde e pomodoro secci</i>	17.00 / 25.00
Antipasti mit Salami Milano & Negroni, 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>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 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>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 49.00 / 56.00 / 64.00 Rindsfilet an Senfsauce, Spinat und sardischen Teigwaren	
<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 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 – 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>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

SOGNO D' AUTUNNO

„HERBSTLICHER TRAUM“

*Vermicelli con merenques gelato vaniglia e
ciliegie amarena* 14.00

*Vermicelles mit Merenques, Vanilleglace, Schlagrahm
und Amarena-Kirschen*

QUALCOSA PER L'ANIMA

„ETWAS FÜR DIE SEELE“

*Tortina di cioccolato bianco con cuore
di marroni, gelato di cannella e chutney
di mirtilli rosso* 14.00

*Weisses Schokoladentörtchen mit Marroni-Herz,
Zimtglace und Preiselbeer-Chutney*

*Für unsere Kinder
(bis 9 Jahre)*

*Rakete
oder
Smarties Cornet*

DOLCI

Crème brûlée 10.00
con cioccolato bianco
Gebrannte Crème mit weisser Schokolade

Zabaione al marsala fatto in casa
con gelato pistaccio 12.00
Hausgemachter Weinschaum mit Marsala
und Pistazienglace

Panna cotta ai frutti di bosco 10.00
Pannacotta mit Waldbeeren

Semifreddo al torone con mandarino
e caramél 12.00
Torone-Halbgefrorenes mit Mandarinen und Caramél

Tiramisù della casa 10.00
Hausgemachtes Tiramisù

Tortina di cioccolato con pera sottaceto 14.00
e gelato di yogurt
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, eingelegte
Birne und Joghurtglace

GELATI

Gusti – Gelato e Sorbetti pro Kugel 3.50
Vanille, Schokolade, Joghurt, Pistazie, Haselnuss,
Kaffee, Stracciatella, Limone, Mango, Erdbeer

Panna montata, Schlagrahm 2.00

Frappè 9.00
Bitte wählen Sie Ihr Aroma

Coppa La Squadra 10.00
Joghurt, Mango & Zitrone mit frischer
Ananas, Schlagrahm & Pistazienkerne

Eiscaffè 10.00
3 Kugeln Mocca, frischer Espresso und Schlagrahm

Coppa Dänemark 10.00
3 Kugeln Vanilleglace, heisse Schokoladen-
sauce & Schlagrahm

Coppa mista del Capo 10.00
Schokoladen-, Vanille- und Pistazienglace
mit Schlagrahm und gebrochenen Bisquits

Macedonia di Frutta fresca 10.00
con gelato vaniglia e panna
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Coppa ai Frutti di bosco 10.00
Joghurt-, Vanille- und Erdbeerglace
mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm