

Suppen

Euro

Consommé – Jakobsmuschel – Garnele - Zanderfilet

Olivenöl Emulsion

11.50

Klare Steinpilz/Bouillon – geschmorte Entenkeule – Taglioni

8.-

Vorspeisen

Bruschetta – marinierte Roma Tomaten – Tropea Zwiebel

Feigen Balsamico – Pecorino Toscano

7.50

Antipasti Selektion – nach Art des Hauses

14.50

Carpaccio vom Rind – gehobelter Parmigiano Reggiano – Citronette

14.50

Meeresfrüchte – Olivenöl Emulsion, Gemüsecoulis

14.50

Jakobsmuscheln - Kamut Brot Gratin – Steinpilze – Tomaten Gazpacho

15,-

Vitello Tonnato – Kalbslachse – Thunfischcreme

Kapernbeeren – Rucola

14.50

Gebeizte Fisch Triologie

15.50

Silberachs, Thunfisch, Adlerfisch, Peperoncino, Steinpilze

Salate

Bunter Salat – Blatt und Zupfsalat – Rohkost – weißes Balsamico Dressing

6,-

Rucola Salat – Kirschtomaten – Parmigiano – Williamsbirne - Walnuss

7.50

Insalata della Casa – gemischte Blattsalate – Bresaola

Taggiasca Oliven – Landei – Thunfisch – Büffel Mozzarella – Grana

14.50

Pasta

Euro

Spaghetti Aglio Olio – Extra Virgine Olivenöl – Peperoncino	9.-
Penne all'arrabbiata – Peperoncino – Kirschtomaten Sugo	9.50
Spaghetti alle Vongole – Venusmuscheln – Kirschtomaten Weissweinsud	15.-
Spaghetti al Cartoccio – Kochschinken – Champignons Rosésauce – Folien Gratin	13.-
Lasagne – Hackfleischragout – Parmesan Bechamel Büffel Mozzarella	13.-
Tagliarin – Entenragout – Rosmarin-Weissweinjus – Taleggio Fondue	15.-
Tortelloni Tartufati – Mohn/Trüffelüllung – Steinpilze Rucola – Weissweincreme – Parmigiano Reggiano	17.-
Tagliatelle – Hummerschwanz – Tomatenconfit – Erbsen Vellutata	32.-
Quartetto di Pasta – Vier Pasta Variationen	17.-

...für unsere kleinen Gäste

Pizza Topolino – nach Wunsch belegt	6.50
Spaghetti Topo Gigio – Tomatensauce oder Hackfleischragout	5.-
Milanese – Kalbschnitzel – Kartoffelecken	8.-

Fleisch

	Euro
Saltimbocca vom Kalb	
Salbeischaum – luftgetrockneter Schinken - Tagliatelle	22,-
Lombada vom Kalb	
Zitronensauce – Thymian/Kartoffel Sufflê – Saison Salat	23,-
Bäckchen vom Kalb	
geschmort in Rotweinjus – sardische Fregola	
Saison Salat	27,-
Rumpsteak vom Black Angus 300g	
Grillgemüse – Rosmarinkartoffeln –Sardellen/Thymianbutter	25,-
Tagliata vom Rinderfilet 200g	26,-
Rucola – Datteltomaten Confit – Rosmarinkartoffeln	
Cimiciurro/Marinade	
Filet vom Black Angus Rind 200g	29,-
Wildfang Riesengarnelen - Crustateen Sud - Gemüse/Caponata	

Fisch

	Euro
Riesengarnelen vom Grill	24,-
Petersilien Weissweinschaum – Spaghetti Aglio Olio	
Ganzer Wolfsbarsch „Acqua Pazza“	27,-
Geröstete Datteltomaten - Olivenöl/Emulsion – Petersilienkartoffeln	
Miesmuscheln (Saison Gericht)	17,-
Weisswein/Lauchsud oder Tomaten/Sugo – Peperoncino	

Klassische Pizza

	Euro
Margherita – Mozzarella – Basilikum	8.50
Prosciutto oder Salami	9.-
Diavolo – pikanter Salamino – Peperoni	12.50
Tomella – Mozzarella – marinierte Tomaten – Rucola	10.50
Classica – Schinken – Salami – Champignons	10.50
Tonno – Thunfisch – Zwiebeln – grüne Oliven	12.-
Napoletana – schwarze Oliven – Kapern – Sardellen – Kirschtomaten	11.50
Calzone – Schinken – Champignons – Grillpaprika	11.50
Frutti di Mare – Meeresfrüchte – Vongole – Knoblauch	14.50

Gourmet Pizza

Panzella – Gorgonzola – Birne – gerollte Pancetta	13.-
Vegetariana – Büffel Mozzarella – Grillgemüse – Kirschtomaten	12.50
Gamberi e Porcini – Steinpilze – Riesengarnelen – Kräutermarinade	15.-
Fontanella – Taleggio – Rinderfilets – Steinpilze	15.50
Sfizi di Mare – vier verschiedene Fischvariationen	15.50
Tirolese – Steinpilze – Tiroler Speck – geröstete Zwiebeln	14.-
Parma – luftgetrockneter Schinken – Gorgonzola – Rucola – Grana	15.50
Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken – Rucola – Pecorino	
Griebener schwarzer Trüffel	18.-

Dessert

Affogato Euro	
mit Espresso oder heissem Amaretto	4.50
Sorbet des Tages	6.50
Unser Tiramisú	7.50
Caffe e Dolcetto	
vier verschiedene Dessert/Häppchen dazu Espresso	11.50
Creme Bruleé	
Mango Creme – Espresso Eis	8.50
Pistazien Panna Cotta	
Pflaume, Kokos Crumble, Pistazieneis	9.-
Zabaione	
handgeschlagener Eierschaum – Marsala - Vanilleeis	8.50
Schokofondant	
Mango Carpaccio– Valrhona Torrone – Stracciatella Eis	8.50
Formaggi	
ausgesuchte, italienische Käsevariationen – Feigensenf - Brombeer/Chutney	11.-