

Antipasti e Insalate / Vorspeisen / Starters

Bruschetta al pomodoro Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln Toasted bread with marinated diced tomatoes	11.50
Insalata verde Grüner Blattsalat Green salad	9.00
Insalata mista Gemischter Salat Mixed salad	10.50
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano Aromatischer Rucolasalat mit Parmesanhobel Rocket salad with parmesan flakes	12.50
Insalata caprese con mozzarella di bufala e pomodorini Salat aus Cherry-Tomaten und Büffel-Mozzarella Tomato and buffalo mozzarella salad	17.00
Verdure alla griglia con mozzarella di bufala DOP Hausgemachtes, warmes Grillgemüse mit Büffelmozzarella DOP Homemade, grilled vegetables with buffalo mozzarella DOP	17.00
Carpaccio di manzo Carpaccio vom Rind, mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft garniert mit Rucolasalat und Parmesanhobel Beef carpaccio marinated with olive oil and lemon juice on rocket salad with Parmesan flakes	18.50
Crema di pomodori basilico e Mascarpone Tomatencremesuppe frischem Basilikum und Mascarpone Tomato cream soup with fresh basil and Mascarpone	12.00
Minestrone Gemüsesuppe nach italienischer Art Italian vegetable soup	12.00

La Pasta classica / klassische Pastagerichte

Spaghetti, Penne, Maccheroni, Kartoffelgnocchi nach Wahl Spaghetti, Penne, Macaroni, potato gnocchi, with	
al Pomodoro mit hausgemachter Tomatensauce with homemade tomato sauce	17.50 / 19.50
alla Bolognese mit hausgemachtem Rindfleischsugo with homemade chopped beef sauce	20.50 / 22.50
alla Carbonara mit Guanciale Speck, Ei und Parmesan with bacon, egg and Parmigiano chees	21.50 / 23.50
al Pesto Genovese mit klassischer Basilikumpesto with pesto sauce	20.50 / 22.50
al Gorgonzola mit Gorgonzolasauce with blue cheessauce	20.50 / 22.50
all' Amatriciana mit Speck und Zwiebeln an Tomatensauce with bacon and onions in tomato sauce	19.50 / 21.50
aglio, olio e peperoncino AOP mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino with garlic, olive oil and chilli	19.50 / 21.50
Lasagne al forno Rindfleischlasagne gratiniert mit Parmesankäse Lasagna gratinated with parmesan cheese	23.00
Ravioli caprese Ravioli mit einer Füllung von Tomaten und Mozzarella, mit Olivenöl, Cherrytomaten und Basilikum Ravioli with a tomato and mozzarella filling, with olive oil, cherry tomatoes and basil	23.50 / 25.50

Specialità di pasta / Pasta Spezialitäten / Pasta specialties

Zubereitet mit Frischpasta

Tagliatelle ai porcini Frische Bandnudeln an Steinpilzrahmsauce Homemade tagliatelle on cream sauce with cep mushrooms	22.50 / 24.50
Tagliatelle San Marco Tagliatelle an Steinpilz-Rahmsauce mit gebratenen Kalbfleischstreifen Tagliatelle on cream sauce with veal strips and cep mushrooms	26.50 / 29.50
Spaghetti chitarra ai frutti di mare Hausgemachte Spaghetti mit Meeresfrüchten Homemade spaghetti with seafood	32.00
Tagliatelle ai Gamberoni Bandnudeln mit Riesenkrevetten, Cherrytomaten und Knoblauch Homemade tagliatelle with king prawns, olive oil, cherry tomatoes and garlic	32.00

Risotto

Risotto con verdure 21.50 / 23.50
Weissweinrisotto mit mit geschnittenem Grillgemüse
White wine risotto with sliced grilled vegetables

Risotto ai porcini e vino bianco 24.50 / 26.50
Weissweinrisotto mit Steinpilzen
White wine risotto with cep mushrooms

Risotto ai gamberoni con rucola 26.50 / 29.50
Risotto mit Riesencrevetten, Cherry-Tomaten und Kräuter
Risotto with king prawns, tomatoes and herbs

Risotto allo zafferano con straccetti di vitello 26.50 / 29.50
Safranrisotto mit gebratenen Kalbfleischstreifen
Saffron risotto with sauted veal strips

Risotto ai frutti di mare 26.50 / 29.50
Weissweinrisotto mit verschiedenen Meeresfrüchten
White wine risotto with different seafood

La pescheria / Fisch und Krustentiere / fish and crustaceans

Filetto di branzino alle erbette 31.50 / 34.50
Gebratene Filet vom Wolfsbarsch mit Kräutern, serviert
mit Salzkartoffeln und frischem Saisongemüse
Sauted fillet of sea bass with herbs, served
with boiled potatoes and fresh seasonal vegetables

Gamberoni alla griglia 33.50 / 36.50
servito con riso e verdure
Grillierte Reisencrevetten an Peperoncini-Knoblauchöl
mit Zitronenreis und frisches Saisongemüse
Grilled King prawns in peperoncini garlic oil
with lemon rice and fresh seasonal vegetables

Pesce spada alla siciliana 36.50
Schwertfischsteak gebraten mit Tomaten, Oliven, Kapern und
Knoblauch, serviert mit Salzkartoffeln um frischem Saisongemüse
Swordfish steak roasted with tomatoes, olives and capers,
served with boiled potatoes and fresh seasonal vegetables

Piatti di carne / Fleischgerichte / Meat dishes

Scallopine di vitello al limone 35.50 / 39.50
servito con tagliatelle al burro e verdure
Kalbsschnitzel an Zitronensauce
mit Tagliatelle und frischen Saisongemüse
Veal escalope in lemonsauce
with tagliatelle and fresh vegetables

Saltimbocca di vitello 35.50 / 39.50
servito con Risotto allo Zafferano
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
serviert mit Safranrisotto und Gemüse
Veal Saltimbocca served with saffron risotto and vegetables
with tagliatelle and fresh vegetables

Pollo San Marco 29.50 / 33.50
Gebratene Pouletbrustwürfel mit Knoblauch und Chilli an Rahmsauce
serviert mit Tagliatelle und Gemüse
Roasted chicken breast cubes with garlic and chilli on cream sauce
served with tagliatelle and vegetables

Bistecca di manzo (Rib-Eye), 300gr con burro alle erbette 46.50
Rinds Hohrückensteak mit Kräuterbutter
Pommes frites und Grillgemüse
Beef sirloin steak with herb butter
french fries and grilled vegetables

Filetto di manzo, 200gr, con burro alle erbette 52.50
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse
Grilled beef fillet with herb butter,
served with roasted potatoes and grilled vegetables

Menu Bambini / Für Kids bis 12 Jahren / For kids up to 12 years

Pepite di pollo con patatine fritte 12.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with french fries

Spaghetti con salsa di vostra scelta 10.00
al burro, al pomodoro, alla bolognese
Spaghetti mit Sauce nach Wahl
Spaghetti with sauce of your choice

Pizza Prosciutto o Margherita 12.00
Pizza Prosciutto oder Margherita
Pizza Prosciutto or Margherita

Le Pizze

Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano / Tomato, mozzarella, oregano	18.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies, oregano	22.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Peperoni, Mais, Oregano Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, corn, oregano	22.50
Carnevale Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Oregano Tomato, mozzarella, ricotta, spinach, oregano	22.50
Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano Tomato, mozzarella, blue cheese, oregano	22.50
4 Stagioni Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano	22.50
Prosciutto / Funghi / Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken / Champignons / Hinterschinken und Champignons, Oregano Tomato, mozzarella, ham / mushrooms / ham and mushrooms, oregano	22.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano	22.50
Rialto Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oregano Tomato, mozzarella, spicy salami, garlic, oregano	22.50
Valentino Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Ananas, Oregano Tomato, mozzarella, curry chicken, pineapple, oregano	23.50
Del Padrone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Spinat, Gorgonzola, Oregano Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, spinach, blue cheese, oregano	23.50

Le Pizze

Pizza Romana Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Pouletfleisch, Peperoni, Oliven und Cherry-Tomaten Tomato, mozzarella, mascarpone, chicken, peppers, olives und cherry-tomato	23.50
Leone Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano Tomato, mozzarella, smoked ham, oregano	24.50
San Marco Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Cherrytomaten, Mozzarelline With tomato, buffalo mozzarella, tuna, onions, capers, anchovies, cherry tomato, little mozzarella balls	24.50
Gondoliere Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Zwiebeln, Oregano Tomato, mozzarella, seafood, mussels, onions, oregano	24.50
Mascarbonara Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Mascarpone und Parmesan Tomato, mozzarella, bacon, egg, mascarpone, parmesan	24.50
Taburno Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Vorderschinken, Steinpilze, Cherry-Tomaten und Rucola Tomato, mozzarella, mascarpone, ham, cep mushrooms, cherry-tomato und rocked salad	26.50
Dolce Vita Mit Tomaten, Büffelmozzarella, grillierte Aubergine, grillierte Zucchetti, Cherrytomaten, Pecorinokäse und kaltgepresstes Olivenöl With tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant, grilled zucchini, cherry tomato, pecorino cheese and olive oil extra virgin	26.50
Miss Italia Büffel-Mozzarella, Mozzarella, Parmaschinken, Mozzarelline, Cherry-Tomaten, Rucola, Trüffelöl Buffalo mozzarella, Divina Premium mozzarella, smoked ham, little mozzarella balls, cherry-tomato, rocket salad, truffleoil	28.50
Calzone "Tre Colori" Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, gekochtes Ei, Artischocken Pesto, Tomatensauce, Parmesansplitter und Rucola als Garniture Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, boiled egg, artichokes, pesto, tomato sauce, parmesan flakes and rocked salad	28.50

Preise für Take Away und Preise für zusätzliche Dienstleistungen

Salate Take Away	Karte minus Fr. 2.00
Pizza Take Away	Karte minus Fr. 5.00
Pasta Take Away	Karte minus Fr. 4.00
Zusatzteller bei Vorspeisengang	kein Zuschlag
Zusatzteller für Kleinkinder	kein Zuschlag
Zusatzteller bei Hauptgang	plus Fr. 3.00
Pizza auf 2 Teller	plus Fr. 3.00

Deklaration

Sofern beim Artikel in der Karte nicht anderes vermerkt ist – speziell bei der Monatskarte.

Kalbs-; Rinds- und Schweinefleisch veal, beef, pork	aus der Schweiz from Switzerland
Poulet chicken	aus der Schweiz, from Switzerland,
Rohschinken raw ham	aus Italien, from Italy
Salami, Speck und Hinterschinken salami, bacon and ham	aus der Schweiz. from Switzerland
Riesengarnelen king prawns	aus Vietnam / Bangladesh (Zucht) from Vietnam / Bangladesh (breeding)
Wolfsbarsch sea bass	Türkei (Zucht) Turkey (breeding)
Schwertfisch swordfish	Italien (Wildfang) Italy (wildcaught)
Meeresfrüchte-Mix Seafood mix	Italien / Spanien (Zucht) Italy / Spain (breeding)

Allergeninformation

Leiden Sie an einer Lebensmittel-Unverträglichkeit so verlangen Sie bitte unsere Spezialkarte mit Allergeninformationen. Sollten sie unter einer sehr starken Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, so teilen sie dies bitte ausdrücklich dem Service mit, da in einer kleinen Küche wie bei unserer Querkontamination vorkommen können und wir mit dem Wissen, speziell darauf achten können. Auch erhalten wir von Produzenten oft den Hinweis, dass auch Spuren von Allergenen erhalten sein können, obwohl dies mit dem Produkt nichts zu tun hat.

Aperitifs

	Vol%	cl	
Aperol Sprizz / Hugo / Lillet		15	11.50
Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene DOCG		10	8.50
Martini rosso / bianco	15	4	7.00
Campari	23	4	7.00
Cynar	16.5	4	7.00
Pernod	40	2	7.00
Crodino / San Bitter			5.50

Birra / Bier

	cl	
Eichhof Urfrisch Offenausschank	30	4.80
	50	6.50
Eichhof Bügelbräu	45	7.00
Ittinger Amberbier	45	5.50
Erdinger Weissbier	50	7.50
Eichhof alkoholfrei / non-alcoholic	33	4.90
Ichnusa, sardinisches Bier unfiltriert	33	6.00
Morretti	33	6.00

Mineral / Soft Drink

	cl	
San Pellegrino mit Kohlensäure	50	5.90
Aqua Panna ohne Kohlensäure	50	5.90
Rivella rot/blau	33	4.90
Fanta / Sprite / Coca Cola / Coca Cola Zero	33	4.90
Nestea lemon	33	4.90
Apfelsaft / Apple juice	33	4.90
Apfelschorle / Apple spritzer	33	4.90
Orangen-, Tomatensaft		
Orange juice, Tomato juice	20	5.30
Schweppes Tonic / Schweppes Bitter Lemon	20	4.90
Hahnenwasser (Dienstleistungsanteil)	50	4.00
Tap water (service)	30	3.00
Sirup (für Kinder gratis)		
Sirup (free for Kids)	30	3.00

Kaffee

Kaffee Crème / Schale / Espresso / Ristretto	4.50
Doppio Espresso	5.50
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	6.50
Corretto Grappa / Corretto Brandy	7.00

Warme Getränke / Hot Drinks

Diverse Tees (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte)	
Tea different flavours	4.30
Glas Milch, cup of milk 3 dl	3.50
Ovo / Schoggi 3 dl	4.50
Kafilutz	7.00

Spirituosen / Spirits

	Vol%	cl	
Ballantine's Scotch	40	4	11.00
Gordon's Gin	37.5	4	11.00
Wodka	40	4	11.00
Bacardi Rum weiss/dunkel	37.5	4	11.00
Vecchia Romagna	38	2	8.00
Remy Martin	40	2	12.00
Chivas Regal	40	4	14.00
Rigi-Kirsch Fassbind	41	2	8.00
Calvados Marin	40	2	8.00

Grappa

	Vol%	cl	
Nonino 41°	41	2	9.50
Recioto di Amarone, Masi	50	2	13.00
Tignanello Marchesi Antinori	42	2	14.50
Ornellaia Tenuta DELL'ORNELLAIA	42	2	15.00
Brunello di Montalcino, Banfi	45	2	12.50
Moscato, Nonino	41	2	12.00
Chardonnay, Nonino	41	2	12.00
Prosecco, Nonino	42	2	12.00
Sassicaia, Bolgheri	40	2	16.50

Liköre / Bitters

	Vol%	cl	
Appenzeller	29	4	7.00
Amaretto di Saronno	28	4	7.00
Limoncello	33	4	7.00
Amaro Averna	32	4	7.00
Amaro Ramazotti	30	4	7.00
Fernet Branca	30	4	7.00
Sambucca		4	7.00
Baileys		4	7.00