

Antipasti / Vorspeisen / Starters

Bruschetta al pomodoro 11.50
Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln
Toasted bread with marinated diced tomatoes

Verdure alla griglia con mozzarella di bufala DOP 19.50
Hausgemachtes, warmes Grillgemüse mit Büffelmozzarella DOP
Homemade, grilled vegetables with buffalo mozzarella DOP

Carpaccio di manzo 18.50
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

Crema di pomodori con mozzarella di bufala e basilico 13.00
Tomatencremesuppe mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum
Tomato cream soup with buffalo mozzarella an fresh basil

Insalate / Salate / Salads

Insalata verde 10.50
Grüner Blattsalat
Green salad

Insalata mista 12.00
Gemischter Salat
Mixed salad

Insalata di rucola con scaglie di parmigiano 13.00
Aromatischer Rucolasalat mit Parmesanhobel
Rocket salad with parmesan flakes

Insalata caprese con mozzarella di bufala 17.50
Salat aus Tomaten und Büffel-Mozzarella
Tomato and buffalo mozzarella salad

La Pasta classica / klassische Pastagerichte

Spaghetti al pomodoro mit hausgemachter Tomatensauce with homemade tomato sauce	21.00
Penne alla bolognese mit hausgemachtem Rindfleischsugo with homemade minced beef sauce	23.50
Spaghetti alla carbonara mit Guancialespeck, Ei und Parmesan with bacon, egg and Parmigiano cheese	24.50
Spaghetti al pesto genovese mit klassischer Basilikumpesto with basil pesto sauce	23.50
Penne all' amatriciana mit Speck und Zwiebeln an Tomatensauce with bacon and onions in tomato sauce	22.50

Specialità di pasta / Pasta Spezialitäten / Pasta specialties

Zubereitet mit Frischpasta

Gnocchi di patate alla sorrentina Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Mozzarella und Parmesan überbacken Potato gnocchi gratinated with tomato sauce and mozzarella	25.50
Tagliatelle con salsa ai porcini e straccetti di vitello Tagliatelle an Steinpilz-Rahmsauce mit gebratenen Kalbfleischstreifen Tagliatelle on cream sauce with veal strips and cep mushrooms	28.50
Spaghetti chitarra ai frutti di mare Hausgemachte Spaghetti mit Meeresfrüchten Homemade spaghetti with seafood	32.00
Orecchiette alla pugliese Orecchiette mit cime di rapa (Stängelkohl) und Olivenöl Orecchiette with turnip greens and olive oil	25.50
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	27.50

Risotto

Risotto ai porcini e vino bianco Weissweinsrisotto mit Steinpilzen White wine risotto with cep mushrooms	26.50
Risotto ai gamberoni con rucola Risotto mit Riesencrevetten und Rucola Risotto with king prawns and rocket salad	29.50
Risotto allo zafferano con straccetti di vitello Safranrisotto mit gebratenen Kalbfleischstreifen Saffron risotto with sautéed veal strips	29.50

La pescheria / Fisch und Krustentiere / fish and crustaceans

Filetto di branzino alle erbe Gebratene Filet vom Wolfsbarsch mit Kräutern, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Saisongemüse Sautéed fillet of sea bass with herbs, served with boiled potatoes and fresh seasonal vegetables	34.50
Gamberoni alla griglia servito con riso e verdure Grillierte Riesencrevetten an Peperoncini-Knoblauchöl mit Zitronenreis und frischem Saisongemüse Grilled King prawns in peperoncini garlic oil with lemon rice and fresh seasonal vegetables	36.50
Pesce misto e gamberoni servito con riso e verdure Gemischter Fisch und Riesencrevetten vom Grill mit Zitronenreis und frischem Saisongemüse Sautéed mixed Fish and King prawns with lemon rice and fresh seasonal vegetables	44.50
Pesce spada alla siciliana Schwertfischsteak gebraten mit Tomaten, Oliven, Kapern und Knoblauch, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Saisongemüse Swordfish steak roasted with tomatoes, olives and capers, served with boiled potatoes and fresh seasonal vegetables	37.50
Seppia ripiena con tonno in salsa di peperoni mit Thun gefüllter Tintenfisch an fruchtiger Peperonisauce, serviert mit Kräuterreis und frischem Saisongemüse Stuffed squid with tuna in a fruity pepperoni sauce, served with herb rice and fresh seasonal vegetables	36.50

Piatti di carne / Fleischgerichte / Meat dishes

Scallopine di vitello al limone o al marsala 39.50
servito con tagliatelle al burro e verdure
Kalbsschnitzel an Zitronen- oder Marsalasaucе
mit Tagliatelle und frischen Saisongemüse
Veal escalope in lemon- or Marsalasaucе,
with tagliatelle and fresh vegetables

Bistecca di manzo (Rib-Eye), 300gr con burro alle erbette 44.50
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

Weitere Fleischgerichte finden Sie in unserer Monatskarte auf Seite 2.

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

Scaloppine di pollo impanate con patatine fritte 13.00
Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites
Breaded chicken cutlet with french fries

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	24.50
Leone Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano Tomato, mozzarella, smoked ham, oregano	24.50
Gondoliere Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Zwiebeln, Oregano Tomato, mozzarella, seafood, mussels, onions, oregano	25.50
Mascarbonara Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Mascarpone und Parmesan Tomato, mozzarella, bacon, egg, mascarpone, parmesan	25.50
Taburno Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Vorderschinken, Steinpilze, Cherry-Tomaten und Rucola Tomato, mozzarella, mascarpone, ham, cep mushrooms, cherry-tomato und rocked salad	27.50
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	28.50
San Marco Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Cherrytomaten, Mozzarelline With tomato, buffalo mozzarella, tuna, onions, capers, anchovies, cherry tomato, little mozzarella balls	28.50
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 / Tintenfisch swordfish / squid octopus	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	5.00
	50	7.00
Eichhof Bügelbräu	45	7.50
Ittinger Amberbier	45	5.80
Erdinger Weissbier	50	7.80
Eichhof alkoholfrei / non-alcoholic	33	5.00
Ichnusa, sardinisches Bier unfiltriert	33	6.50
Morretti	33	6.50

Mineral / Soft Drink

	cl	
San Pellegrino mit Kohlensäure	50	6.20
Aqua Panna ohne Kohlensäure	50	6.20
Rivella rot/blau	33	5.10
Fanta / Sprite / Coca Cola / Coca Cola Zero	33	5.10
Nestea lemon	33	5.10
Apfelsaft / Apple juice	33	5.10
Apfelschorle / Apple spritzer	33	5.10
Orangen-, Tomatensaft		
Orange juice, Tomato juice	20	5.50
Schweppes Tonic / Schweppes Bitter Lemon	20	5.10
Hahnenwasser (Dienstleistungsanteil)	50	4.00
Tap water (service)		
Sirup (für Kinder gratis)		
Sirup (free for Kids)	30	3.00

Kaffee

Kaffee Crème / Schale / Espresso / Ristretto	4.60
Doppio Espresso	5.50
Cappuccino	6.00
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