

## Sonntag und Montag Geschlossen

Öffnungszeiten. Dienstag bis Samstag 11.30 bis 14.30—18.00 bis 23.30

## Antipasti - Vorspeisen

	CHF.
Insalata di Polpo - Tintenfischsalat	18
Cocktail di Camberetti - Crevettencocktail	18
Prosciuto di Parma - Parmaschinken	20
Rucola con Grana Padano	14.50
Insalata - Gemischter Blattsalat	8.50
Insalata Caprese - Tomatensalat mit Mozzarella	14.50

## Minestre - Suppen

Minestrone di Verdura - Gemüseminestrone	9
Brodo con Marsala - Bouillon mit Marsala	9
Brodo co il Uovo - Bouillon mit Ei	9

## Primi Piatti – Warme Vorspeisen

	Vorspeise CHF.	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
- Fagottini Fatsch Teigtaschen mit Spinat-Ricottafüllung in Tomatenrahmsauce und gratiniert	16	23	27
- Spaghetti all 'arrabbiata An scharfer Tomatensauce (auch mild)	16	23	27
- Tagliatelle al Radicchio rosso Mit rotem Radicchio und Speckwürfeli	16	23	27
- Spaghetti allo Zafferano An Safransause und Schinkenwürfeli	16	23	27

## Primi Piatti – Warme Vorspeisen

	Vorspeise CHF.	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
-Tagliatelle Stella Nudeln mit Crevetten und Fenchel	20	27	31
-Spaghetti Aglio Ooglio e Peperoncino Mit Knoblauch und Olivenöl scharf	16	23	27
-Gnocchi di Patate al Gorgonzola Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce	20	27	31
-Tagliatelle Alissa Mit Kalbsleber Apfel und Zwiebeln	20	27	31

## Secondi Piatti – Hauptspeisen

1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
-------------	-----------------------

-Filetto di Manzo Arosstiro Rindsfilet aus der Pfanne	30	40
-Filetto di Manzo al Gorgonzola o al Pepe Verde Rindsfiletmedaillon auf Pfeffer oder Gorgonzolasauce	30	40
-Tagliata di Manzo Aufgeschnittenes Rindsfilet auf Rucolasalat und Parmesansplitter	30	40
-Ossobuco alla Marronese In Gemüse und Tomaten geschmorte Kalbshaxe		31
-Gamberetti al Aglio Crevetten in Olivenöl und Knoblauch gebraten	26	33
-Sogliola alla Mugnaia Seezunge in Butter gebraten		41
<u>Beilagen</u>		
Teigwaren, Reis, Kartoffeffelgratin, oder Polenta.		5
Ein Gemüse		5
Eine Gemüseplatte		8
Safranrisotto ab 2 Per .à		8

## Secondi Piatti - Hauptspeisen

	CHF.	CHF.
-Scaloppine di Vitello al Limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	21	28
-Scaloppine di Vitello al Marsala Kalbsschnitzel an Marsalasauce	25	32
-Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	25	32
-Fegato di Vitello alla Veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln	25	32
-Fegato di Vitello Alissa Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln	25	32
<u>Beilagen</u>		
Teigwaren, Reis, Kartoffelgratin oder Polenta à		5
Ein Gemüse		5
Eine Gemüseplatte		8
Safranrisotto ab 2 Personen à		8

# Fatsch Menu

\*\*\*\*

Dünngeschnittener Parmaschinken  
oder  
Tomatensalat mit Mozzarella

\*\*\*\*

Tagliatelle mit rotem Radicchio und Speckwürfeli

\*\*\*\*

Rindsfiletmedaillon auf Pfeffersauce  
mit Reis

\*\*\*\*

Ein Stück Gorgonzola

\*\*\*\*

Früchtesorbet

\*\*\*\*

Ganzes Menu 79  
Menu ohne Käse 72  
Nur Hauptteller 35

## Formaggi - Käse

	CHF.
Ein Stück Italienischer Käse	9
Gemischter Italienischer Käseteller	16

## Dolci - Dessert

	CHF.
-Gelato Affogato	8
Eine im Espresso ertrunkene Kugel Vanilleglace	
Hausgemachtes Tiramisu	8
Hausgemachtes Panna Cotta	8
Profiterolle mit Rahmfüllung und Vanilleglace	9.50
Früchtesorbet	8
Ein Glas Vino Liguoroso mit Mandelgebäck	16