

# Antipasti - Vorspeisen

-Tintenfischsalat			18
-Crevettencocktail			18
-Prosciutto di Parma			20
-Rucola mit Grana Padano			14.50
-Insalata			8.50
-Insalata Caprese			14.50
-Gemüseminestrone			9
	<u>Vorspeise</u>	<u>½ Portion</u>	<u>Hauptspeise</u>
-Spaghetti an Safransauce und Schinkenwürfeli	16	23	27
-Steinpilzravioli	16	23	27
-Tagliatelle mit Crevetten und Fenchel	20	27	31
-Fagottini Fatsch	16	23	27
Teigtaschen gefüllt mit Quark und Spinat in Tomatenrahmsauce und gratiniert			

# Secondi Piatti - Hauptspeisen

	<u>1/2</u>	<u>1/1</u>
-Filetto di Manzo arrostito o Sebastian Gebratenes Rindfilet - oder auf Tomaten - Peperonisauce	30	40
-Ossobuco alla Marronese In Gemüse geschmorte Kalbshaxe	31	
-Gamberetti all`Aglío Crevetten in Olivenöl und Knoblauch gebraten	26	33
-Scaloppine di Vitello al Limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	21	28
-Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	25	32
-Fegato alla Veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln	25	32

Beilagen Teigwaren - Reis - Kartoffelgratin oder Polenta 5

Safranrisotto ab 2. Personen Pro Person 8

Gemüseplatte 8

# Fatsch Menu

\*\*\*\*

Dünngeschnittener Parmaschinken mit Melone  
oder  
Tomatensalat mit Mozzarella

\*\*\*\*

Tagliatelle mit rotem Radicchio

\*\*\*\*

Rindsfilet auf Pfeffersauce  
mit Reis

\*\*\*\*

Ein Stück Gorgonzola

\*\*\*\*

Früchtesorbet

\*\*\*\*

Ganzes Menu 79  
Ohne Käse 72  
Nur Hauptteller 35

## Formaggi / Käse

	CHF.
Ein Stück Italienischer Käse	9
Gemischter Italienischer Käseteller	16

## Dolci / Dessert

	CHF.
Gelato Affogato	7.5
Eine im Espresso ertrunkene Kugel Vanilleglace	
Hausgemachtes Tiramisu	8
Hausgemachtes Panna Cotta	8
Profiterolle mit Rahmfüllung und Vanilleglace	9.5
Früchtesorbet	8
Ein Glas Vino Liguoroso mit Mandelgebäck	15