

Antipasti / Vorspeisen

	CHF.
Insalata di Polpo / Tintenfischsalat	18
Cocktail di Gamberetti / Crevettencocktail	17
Prosciutto 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 / Gemüsesuppe	9
Brodo con Marsala / Bouillon mit Marsala	9

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Primi Piatti / Warme Vorspeisen

	Vorspeise CHF.	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
Fagottini "Fatsch" Teigtaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung an Tomatenrahmsauce, gratiniert	16	23	27
Spaghetti all'arrabbiata An scharfer Tomatensauce	16	23	27
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Mit Knoblauch und Olivenöl	16	23	27
Spaghetti all'Basílico An Basilikumsauce	16	23	27
Tagliatelle all' Radicchio rosso di Chioggia Nudeln mit rotem Radicchio und Speckwürfeli	16	23	27

Primi Piatti / Warme Vorspeisen

	Vorspeise CHF.	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
Spaghetti allo Zafferano An Safransauce und Schinkenwürfeli	16	23	27
Ravioli ai Asparagi Spargelravioli an Rahmsauce	16	23	27
Tagliatelle alla Veneziana Nudeln mit Kalbsleber	16	23	27
Tagliatelle Stella Nudeln mit Crevetten und Fenchel	16	23	27
Gnocchi di Patate al Gorgonzola Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce	16	23	27

Secondi Piatti / Hauptspeisen

	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
<u>Rindsfilet Import</u>		
Filetto di Manzo arrostito Gebratenes Rindsfilet	30	40
Filetto di Manzo al Gorgonzola Rindsfiletmedaillon an Gorgonzolasauce	30	40
Filetto di Manzo al Pepe verde Rindsfiletmedaillon an Pfeffersauce	30	40
Filetto Sebastian Rindsfiletmedaillon an Tomaten Peperonisauce	30	40
<u>Beilagen</u>		
Teigwaren, Reis, Kartoffelgratin oder Polenta à		5
Ein Gemüse à		5
Gemüseplatte		8
Safranrisotto ab 2 Personen à		8

Secondi Piatti / Hauptspeisen

	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
Ossobuco alla Marronese In Gemüse geschmorte Kalbshaxe		29
Scaloppine di Vitello al Marsala Kalbsschnitzel an Marsalasaucе	24	31
Gamberetti all'Aglio Crevetten in Olivenöl und Knoblauch gebraten	26	33
Sogliola alla Mugnaia Seezunge in Butter gebraten		41
<u>Beilagen</u>		
Teigwaren, Reis, Kartoffelgratin oder Polenta à		5
Ein Gemüse à		5
Gemüseplatte		8
Safranrisotto ab 2 Personen à		8

Secondi Piatti / Hauptspeisen

	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
Scaloppine di Vitello al Limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	21	28
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	25	32
Pollastrino al Rosmarino (auf Anfrage) Ganzes Mistchratzerli mit Rosmarin		29
Fegato di Vitello "Alissa" Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln	25	32
Fegato di Vitello alla Veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln	25	32
<u>Beilagen</u>		
Teigwaren, Reis, Kartoffelgratin oder Polenta à		5
Ein Gemüse à		5
Gemüseplatte		8
Safranrisotto ab 2 Personen à		8

Fatsch Menu

Dünngeschnittener Parmaschinken
oder
Zarter Tintenfischsalat

Minestrone vom Gemüsegarten

Tagliatelle mit rotem Radicchio und Speckwürfeli

Rindsfilet auf Pfeffersauce
mit Reis

Ein Stück Gorgonzola

Hausgemachtes Tiramisu

Ganzes Menu 82
Ohne Suppe und ohne Käse 69
Nur Hauptteller 34

Formaggi / Käse

	CHF.
Ein Stück Italienischer Käse	9
Gemischter Italienischer Käseteller	16

Dolci / Dessert

	CHF.
Gelato Affogato	7
Eine im Espresso ertrunkene Kugel Vanilleglace	
Hausgemachtes Tiramisu	7
Hausgemachtes Panna Cotta	7
Profiterolle mit Rahmfüllung und Vanilleglace	9
Früchtesorbet	7
Ein Glas VINO LIQUOROSO mit Mandelgebäck	14