

Antipasti – Kalte Vorspeisen

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1% Mehrwertsteuer

Insalata di Pulpo - Tintenfischsalat	19.00
Cocktail di Camberetti - Crevettencocktail	19.00
Prosciuto di Parma - Parmaschinken	22.00
Rucola con Grana Padano	16.50
Insalata - Blattsalat	9.50
Insalata Caprese - Tomatensalat mit Mozzarella	16.50
-Bresaola - Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin Italien und Grana Padanosplitter	22.00

Minestre – Suppen

Minestrone di Verdura - Gemüseminestrone	9.50
Brodo con Marsala - Bouillon mit Marsala	9.50
Brodo con il Uovo - Bouillon mit Ei	9.50

Primi Piatti ~ Warme Vorspeisen

	Vorspeise	Halbe Portion	Ganze Portion
Teigtaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatenrahmsauce, gratiniert	21.00	27.00	32.00
Tagliatelle al Salmone Nudeln an Lachsrahmsauce	17.00	24.00	29.00
Tagliatelle al Radicchio rosso Mit rotem Radicchio und Speckwürfel	17.00	24.00	29.00
Spaghetti allo Zafferano An Safransauce und Schinkenwürfel	17.00	24.00	29.00
Tortelloni Burro e Slavia Tortelloni mit Fleischfüllung an Butter & Salbei	17.00	24.00	29.00
Spaghetti Aglio Ooglio e Peperoncino Mit Knoblauch und Olivenöl scharf (auch mild)	17.00	24.00	29.00
Ravioli con ripieno di asparagi alla Panna Ravioli mit Spargelfüllung an Rahmsauce	17.00	24.00	29.00
Gamberetti al Aglio e Peperoncino Crevetten in Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino	22.00	27.50	35.00

Secondi Piatti - Hauptspeisen

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filetto di Manzo al Gorgonzola Rindsfilet auf Gorgonzolasause	31.50	42.00
Filetto di Manzo al Pepe Verde Rindsfilet auf grüner Pfeffersauce	31.50	42.00
Tagliata di Manzo Aufgeschnittenes Rindsfilet mit Rucola und Grana Padano splitter	31.50	42.00
Ossobuco alla Marronese In Gemüse und Tomaten geschmorte Kalbshaxe		32.50
Fegato di Vitello alla Veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln	26.50	33.50

Beilagen

Teigwaren, Reis, Kartoffelgratin oder Polenta	à	6.00
Eine Gemüseplatte	à	9.00
Safranrisotto ab 2 Pers.	à	8.00

Secondi Piatti - Hauptspeisen

	Halbe Portion	Ganze Portion
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	26.50	33.50
Scaloppine di Vitello al Limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	22.00	29.50
Scaloppine di Vitello al Pomodoro Kalbsschnitzel an Tomatensauce	26.50	33.50

Pesci-Fischgerichte

Gamberetti al Aglio e Peperoncino Crevetten in Olivenöl und Knoblauch mit Peperoncino	27.50	35.00
Sogliola alla Mugnaia Seezunge in Butter gebraten		43.00

Beilagen

Teigwaren, Reis, Kartoffelgratin oder Polenta	à	6.00
Eine Gemüseplatte	à	9.00
Safranrisotto ab 2 Pers.	à	8.00

Fatsch Menu

Dünngeschnittener Parmaschinken
oder
Crevettencocktail

Ravioli mit Spargelfüllung an Rahmsauce

Aufgeschnittenes Rindsfilet
auf Rucola Grana Padanosplitter
zur Beilage Polenta

Zur Auswahl ein Stück Italienischer Käse
oder eine Süßspeise

Ganzes Menu 82.00

Nur Hauptteller 38.00

Formaggi - Käse

Ein Stück Italienischer Käse	9.00
Gemischter Italienischer Käseteller	16.00

Dolci - Dessert

Gelato Affogato Eine im Espresso ertrunkene Kugel Vanilleglace	8.50
Hausgemachtes Tiramisu	8.50
Hausgemachtes Panna Cotta	8.50
Profiterolle mit Rahmfüllung und Vanilleglace	10.00
Cassata Mezza Luna	9.00
Früchtesorbet	8.50
Ein Glas Vino Liquoroso mit Mandelgebäck	17.00