ANTIPASTI

Vorspeisen

INSALATA OLIVES D'OR

Blattsalat mit Rucola, Croutons, gehobeltem Wurzelgemüse, Tomaten, gerösteten Nüssen, Balsamico und Grana Padano 18

★ MEZZE RICCHE

Reichhaltige Mezze
mit Hummus, Peperoni-Falafel, Muhammara, Salami, Ibérico-Schinken, Culatello di Zibello-Schinken, mild mariniertem Schafskäse und Oliven, serviert mit Pitabrot 39
Zubereitung 20 Minuten

MEZZE VEGANE vn

Mezze vegan
mit Hummus, Peperoni-Falafel, Muhammara, Avocado und Melone, gegrillte Mini-Peperoni und Oliven, serviert mit Pitabrot 39
Zubereitung 20 Minuten

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI E BASILICO v

Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Pinienkernen 27

CARPACCIO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PARMIGIANO gf

Gegrilltes Rindscarpaccio mit Parmesan 28

SALMONE AFFUMICATO BIO, CUORE DI LATTUGA E ASPARAGI VERDI lf

Bio-Rauchlachs mit Mini-Lattich, grünem Spargel, Radieschen und Baumnüssen 28

vegetarisch v vegan vn laktosefrei lf glutenfrei gf

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien. Die Preise sind in CHF.

MINESTRE

Suppen

MINESTRONE CON PANCETTA lf
Minestrone mit Speck 16

CREMA DI ASPARAGI BIANCHI CON SCHIUMA DI LATTE E ANETO gf v
Weisse Spargelcrèmesuppe mit Milchschaum und Dill 17

CREMA DI PATATE E PORRI CON SPUGNOLE gf v
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Morchel 17

PIZZE

Pizzas

PIZZA MARINARA vn lf
Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl (ohne Käse) 22

PIZZA MARGHERITA v
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Oregano, Basilikum und Olivenöl 25

PIZZA PARMA
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und alter Balsamico 32

★ PIZZA OLIVES D'OR
Tomaten, schwarze Oliven, Kapern, Büffelmozzarella, Sardellen und Cherrytomaten 28

PIZZA AGLI ASPARAGI E POMODORINI GIALLI v
Tomaten, Spargeln, Artischocken, Kräuterseitlinge,
gelbe Cherrytomaten und Burrata 28

PIZZA BIANCA CON PROSCIUTTO AL TARTUFO
Mozzarella, Trüffelcrème, zweierlei Trüffelschinken und Bad Ragazer Trüffel
(ohne Tomatensauce) 32

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien. Die Preise sind in CHF.

RISO E PASTA

Reis und Pasta

RISOTTO CARNAROLI CON ASPARAGI VERDI, CIPOLLOTTI, SEMI DI ZUCCA, SPUMA AL PARMIGIANO E SCAGLIE DI GRANA PADANO gf v

Carnaroli-Risotto mit grünem Spargel, Frühlingszwiebeln, Kürbiskernen und gehobeltem Grana Padano 37

★ RAVIOLI AL PLIN

Ravioli mit Fleischfüllung, Salbei, Butter und Reibkäse 38

SPAGHETTINI ALLE VONGOLE E GAMBERONI

Spaghettini mit Venusmuscheln, Riesenkrevetten und Knoblauch 42

PACCHERI DI GRAGNANO E FILETTO DI MANZO CON PECORINO AL TARTUFO

Gragnano-Teigwaren mit Tomaten, Taggiasca-Oliven, Peperoni, Rindsfiletwürfel (100g) und Trüffel-Pecorino 52

GNOCCHI DI PATATE SALTATI CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI E BURRATA v

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, weissem und grünem Spargel und Burrata 39

SPAGHETTINI O PENNE O SPAGHETTI AL POMODORO, ALL'ARRABBIATA, O ALL'AGLIO, OLIO D'OLIVA E PEPERONCINI vn lf

Spaghettini oder Penne oder Spaghetti mit milder oder scharfer Tomatensauce oder mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini 27

Alle Pasta Gerichte sind auch mit glutenfreien Spaghetti möglich

PESCE E CROSTACEI

Fisch und Krustentiere

★ **COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA CON CIPOLLE, AGLIO E POMODORI** gf lf

Mies- und Venusmuscheln «Seemanns Art» mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten 42

BRANZINO INTERO AL FORNO CON OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI E ERBE, PATATE SALTATE CON CIPOLLA ROSSA gf

Ganzer gebratener Wolfsbarsch mit Taggiasca-Oliven, Pinienkernen und Kräutern
sautierte Kartoffeln mit roten Zwiebeln 54

GAMBERONI SALTATI ALLE ERBE E LIMONE FREGOLA SARDA CON CATALOGNA

Sautierte Riesenkrevetten mit Kräutern und Zitrone
Fregola Sarda mit Catalogna 47

FILETTO DI SOGLIOLA DORATA CON LIMONE, CAPPERI, ANETO, CAROTINE E PATATE AL PREZZEMOLO

Gebratene Seezungenfilets
mit Zitrone, Kapern, Dill, Butter, Babykarotten und Petersilienkartoffeln 65

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien. Die Preise sind in CHF.

CARNE

Fleisch

GALLETTO AL FORNO ALLE ERBE CON PATATE ARROSTO, ZUCCHINE TRIFOLATE E AGLIO ARROSTO gf (PREPERAZIONE 20 MIN)

Poulet im Ofen mit Kräutern gebraten, Bratkartoffeln, Zucchini und gerösteter Knoblauch 46

Zubereitung 20 Minuten

ARROSTO DI VITELLO CON SPUGNOLE E TAGLIATELLE gf

Kalbsschmorbraten mit Morcheln, grünem gebratenen Spargel und Tagliatelle 51

★ FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA TAGLIERINI E SPINACI A FOGLIA

Rosa gebratene Kalbsleber mit Salbei, Blattpetersilie und Zwiebel,
Taglierini und Blattspinat 44

FILETTO DI MANZO CON CARCIOFINI E SALSA AL TIMO PATATE SALTATE gf

Gebratenes Rindsfilet mit Artischocken, Tomaten, Thymianjus und Kräuterkartoffeln

200 g 67

120 g 57

COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE lf

Paniertes Kalbskotelett «Mailänder Art» mit Pommes frites 57