

ANTIPASTI

Vorspeisen

TAGLIERE OLIVES D'OR FÜR 1 ODER 2 PERSONEN – Grissini Piemontesi
Culatello di Zibello-Schinken, Soppressata, Mortadella «Bologna», Parmigiano Reggiano
Oliven, Peperoni mit Ricotta 23/46

 **CARPACCIO DI TONNO FRESCO** – Thunfisch-Carpaccio, Kapern
Zitrone, Dill, Rucola 30  

CALAMARI FRITTI – Knusprige Calamari, Zitrone, Kräuter-Aioli 21

 **GAMBERONI ALL 'AGLIO** – Riesenkrevetten in Knoblauch-Buttersauce 28

CARPACCIO DI MANZO – Gegrilltes Rindscarpaccio, Trüffel-Aioli, Kartoffelchips
Rucola, Parmigiano Reggiano 30  

VITELLO TONNATO – Enzos Orginalrezept aus dem Piemont 28  

POLPETTE DELLA MAMMA – Hausgemachte Kalbfleischklösschen im Ofen gebacken
Pomodoro, Parmigiano Reggiano, Pangrattato 24

TIGELLE – Italienisches Fladenbrot, Trüffel-Prosciutto, Trevisano, Squacquerone-Käse
karamellisierte Tropea-Zwiebeln 22

vegetarisch 

vegan 

laktosefrei 

glutenfrei 



INSALATE E MINESTRE

Salate und Suppen

INSALATA OLIVES D'OR – Bio-Salat & Gemüse, Tomaten, Kürbiskerne

Parmigiano Reggiano, Hausdressing 18  

SCAROLA – Endiviensalat, eingelegte Randen, Orangen, geröstete Baumnüsse 18  

MARMANDE TOMATEN & BÜFFELMOZZARELLA

Basilikum-Pesto, Pistazien aus Bronte 27  

CREMA DI ZUCCA – Kürbiscrèmesuppe, Meerrettich, Kürbiskerne 18 

MINESTRONE CON PANCETTA 18 

CACIUCCO ALLA LIVORNESE – Toskanische Fischsuppe, Tomaten 21 

PIZZE

Sauerteig Pizza



OLIVES D'OR – San Marzano-Tomaten, Mozzarella, Culatello di Zibello-Schinken, Rucola
Parmigiano Reggiano, Burrata Pugliese 31



DIAVOLA (SCHARF) – San Marzano-Tomaten, Mozzarella, 'Nduja-Wurst, Ventricina-Salami
Knoblauch, Taggiasca-Oliven 29

ORTOLANA – San Marzano Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Burrata Pugliese 32 

BIANCA AL TARTUFO – Trüffelcrème, Trüffelschinken, Parmigiano Reggiano 36

MARGHERITA – San Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum 26 

PASTA E RISOTTO

Pasta und Risotto

FETTUCCINE FRESCHE AL SALMONE

– Frischer und geräucherter Lachs

Zitronenrahmsauce, Pangrattato 45



LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

– Riesenkrevetten, Vongole, Moscardini, Calamari

Chili, Tomate, Zitrone 46

RAVIOLI PLIN

– Fleischfüllung, Salbeibutter, Parmigiano Reggiano 40

RISOTTO CARNAROLI ALL ZAFFERANO

– Carnaroli-Risotto mit Safran

Kürbis, Burrata Pugliese 38 

CHITARRA DI GRAGNANO

– Tomatenrahmsauce, Soppressata, Rahm

Pangrattato, Ricotta salata 41

FATTO IN CASA

Hausgemacht

RAVIOLI FRESCHE AI FUNGHI

– Pilz-Ravioli, Haselnussbutter, Salbei

Parmigiano Reggiano, eingelegte Tomaten 40 

GNOCCHI DI PATATE

– Kartoffelgnocchi, Tomatenpesto

Cima di Rapa, Burrata Pugliese 42 

MAFALDE

– Geschmortes Rindsragout, Pecorino, Petersilie 48

LASAGNA

– Büffelricotta, Bio-Spinat, Pomodoro, Parmigiano Reggiano 38 

Alle Pasta Gerichte ausser Lasagne sind auch mit glutenfreien Spaghetti erhältlich.

PESCE E CARNE

Fisch und Fleisch



SOGLIOLA – Gebratene ganze Seezunge, Kapern- und Sardellenbutter
Mandeln, Zitrone 72*

BRANZINO – Wolfsbarschfilet, Tomatenragout, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone 55*

GAMBERONI ALLA PUTTANESCA – Gegrillte Riesenkrevetten in der Schale (4 Stück)
Tomaten, Kapern, Oliven, Sardellen, Chili 63*

SALTIMBOCCA DI FILETTO DI VITELLO – Kalbsfilet-Saltimbocca
Rohschinken, Salbei, Broccolini, Marsala-Jus 58

STINCO D'AGNELLO – Geschmorte Lammkeule, Croûtons
Tropea-Zwiebel, Guanciale 62*

GALLETTO ALLA GRIGLIA – Mistkratzerli vom Grill, Salsa Verde, Zitrone, Knoblauch
(Zubereitungszeit von 20 Minuten) 46

FILETTO DI MANZO (200 GR) – Gegrilltes Australisches Rindsfilet
Aubergine, eingelegter Kürbis, Pfeffersauce 69*

*Aufpreis CHF 15.– für Dine Around Package

CONTORNI

Beilagen

Wählen Sie passende Beilagen – alle Beilagen CHF 8.50

INSALATA A FOGLIE BIO – Italienischer Bio-Blattsalat
Radieschen, Gartenkräuter

POMMES FRITES – Parmigiano Reggiano, Trüffel-Aioli

SPINACI – Sautierter Spinat, Knoblauch, Pinienkerne

PATATE ARROSTO CON ERBETTE – Gebratene Kräuterkartoffeln

FUNghi DI BOSCO – Gebratene Waldpilze, Knoblauch, Piemonteser Haselnüsse

CARNAROLI RISOTTO

TAGLIATELLE

VERDURA MEDITERRANEA – Gemischtes mediterranes Gemüse