

ANTIPASTI

Vorspeisen

TAGLIERE OLIVES D'OR FÜR 1 ODER 2 PERSONEN – Grissini Piemontesi
Culatello di Zibello-Schinken, Soppresata, 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 Originalrezept 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
karamellierte Tropea-Zwiebeln 22

vegetarisch



vegan



laktosefrei



glutenfrei



Signature Dish

Alle Backwaren werden von der Bäckerei Gwerder aus der Region bezogen.



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

09/25

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 FRESCHI 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 FRESCHI 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 Seeszunge, 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