

INSALATE

Insalata verde

Frischer grüner Salat

CHF 9 -

Insalata mista

Bunter gemischter Salat mit saisonalem Gemüse

CHF 12 -

Insalata valeriana con uovo

Nüsslisalat mit Ei

CHF 12.50 -

Insalata valeriana con uovo e pancetta croccante

Nüsslisalat mit Ei und knusprigem Speck

CHF 14.50 -

Insalata valeriana con fegato di vitello

Nüsslisalat mit Kalbsleber

CHF 22.50 -

SUPPEN

Minestrone

Traditionelle italienische Gemüsesuppe mit frischem saisonalem Gemüse

CHF 12.50 -

Zuppa di cipolle

Hausgemachte Zwiebelsuppe karamellisiert mit Käse gratiniert

CHF 12.50 -

Zuppa di ceci con polipo caramellizzato

Kichererbsensuppe mit karamelliertem Oktopus

CHF 18.50 -

VORSPEISEN

Caprese di bufala

Tomatenvariation mit frischem Büffelmozzarella und Basilikum

CHF 19 -

Vitello tonnato

Zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapern

CHF 25 -

Tris di bruschette

Tomate & Mozzarella

Rauchlachs & Guacamole

Rinderfilet & karamellisierte Zwiebeln

CHF 27 -

Cozze alla livornese

Miesmuscheln in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern

CHF 28 -

Tartare di tonno rosso

Frisch geschnittener roter Thunfisch auf Guacamole veredelt mit Limettenöl

CHF 28.50 -

Carpaccio di manzo con burrata e pesto di rucola

Zart mariniertes Rindfilet mit Burrata Rucolapesto und Pinienkernen

CHF 30.50 -

FRISCHE PASTA

Tagliatelle alla bolognese

Nudeln an geschmortem Rindfleischragout in Tomatensauce

CHF 22 -

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit knusprigem Guanciale, Ei und Pecorino Romano

CHF 22.50 -

Ravioli ricotta e spinaci

Ricotta-Spinat-Ravioli in Butter und Salbeicreme

CHF 24 -

Spaghetti al pomodoro con burrata e pesto di basilico

Spaghetti mit Tomatensauce, Burrata und Basilikumpesto

CHF 25 -

Tortellini al parmigiano

Tortellini mit Rindsschmorbraten in Parmesansauce

CHF 27 -

FRISCHE PASTA

Gnocchi alla Sorrentina

Kartoffelgnocchi aus dem Ofen mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

CHF 25 -

Gnocchi ai 4 formaggi e noci

Kartoffelgnocchi in einer samtigen Creme aus vier erlesenen Käsesorten

vollendet mit Baumnüssen

CHF 25 -

Lasagna alla Bolognese

Lasagne mit Rindfleischragout und Béchamel

CHF 26 -

Lasagna ai Carciofi

Lasagne mit Artischocken und Béchamel

CHF 26 -

Rosa di pasta ripiena di malanzane con crema di pecorino

Rosenpasta gefüllt mit Auberginen und Ricotta, serviert auf Pecorino und Tomatencreme

mit Knusprigem Guanciale

CHF 28 -

FISCHPASTA

Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusemuscheln, Knoblauch, Olivenöl und frischer Petersilie

CHF 27 -

Ravioli ripieni di branzino con salsa alla mediterranea

Gefüllte Wolfsbarsch-Ravioli an mediterraner Sauce

CHF 30 -

Paccheri allo scoglio

Paccheri mit Venusmuscheln, Miesmuscheln und Krevetten an leichter Tomatensauce

CHF 31 -

Ravioli al nero di seppia ripieni di gamberi, crema di piselli e burrata

Ravioli in Sepiatinte mit feiner Garnelenfüllung auf Erbsencreme und frischer Burrata

CHF 32 -

RISOTTI

Risotto ai porcini

Risotto mit Steinpilzen und Parmesan, cremig vollendet

CHF 27 -

Risotto alla barbabietola con crema di gorgonzola

Randenrisotto mit Gorgonzolacreme und knuspriger Parmesanscheibe

CHF 28 -

Risotto allo zafferano con carciofi guanciale e crema di parmigiano

Safranrisotto mit Artischocken knusprigem Guanciale und Parmesansauce

CHF 29 -

FISCHGERICHTE

Polipo alla mediterranea con polenta

Mediterraner Oktopus in einer Tomatensauce mit Oliven und Kapern,
begleitet von cremiger Polenta

CHF 48 -

Tagliata di tonno con cuore di carciofo arrostito e crema di piselli

Thunfisch-Tagliata mit geröstetem Artischochenhertz und Erbsencreme
CHF 50 -

Grigliata di pesce con pesce del giorno

Delikate Fischgrillplatte veredelt mit dem Fisch des Tages
CHF 54 -

HAUPTGERICHTE

Fegato alla veneziana

Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln, saisonalem Gemüse und knusprigem Rösti

CHF 38 -

Scaloppina di vitello ai funghi con tagliatelle

Kalbsschnitzel an Champignon-rahmsauce serviert mit Butternudeln

CHF 38 -

Saltimbocca alla romana

Kalbfleisch mit Rohschinken und Salbei serviert mit Risotto und saisonalem Gemüse

CHF 38.50 -

Cordon bleu di vitello

Kalbfleisch, paniert und gefüllt mit Schinken und Gruyére serviert mit Pommes frites und Gemüse

CHF 39 -

Ossobuco alla milanese

In Weisswein und Gemüse geschmorte Kalbshaxe, serviert mit feinem Safranrisotto

CHF 41 -

Die Krönung der Fleischkunst

Filetto alla wellington

Zartes Rinderfilet im Blätterteigmantel, vollendet mit Rotweinreduktion,
Kartoffelgratin und aromatischer Gemüsecaponata

CHF 56 -

Carré d`agello in crosta di pistacchio con patate e caponata di verdure

Lammcarré in pistazienkruste, serviert mit jungen Kartoffeln und Gemüsecaponata
CHF 58 -

Chateaubriand

Unser Chateaubriand für 2 Personen (600g) bestes Rindsfilet,
harmonisch begleitet von zwei Beilagen Ihrer Wahl

110 -

DESSERT

Tortino al cioccolato

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleglace

CHF 13 -

Tiramisù Lamm

Tiramisu im knusprigen Schokoladenglas ein süßer Genuss voller Raffinesse

CHF 14 -

Torta della Nonna

Italienische Tarte mit Vanillecreme gerösteten Pinienkernen und feiner Zitronennote

CHF 15 -

Strudel di mele con zabaione e pallina di vaniglia

Apfelstrudel serviert mit luftig aufgeschlagener Zabaione und Vanilleglace

CHF 17 -