

# **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 karamellisiertem 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 guanciaie e crema di parmigiano**

Safranrisotto mit Artischocken knusprigem Guanciaie und Parmesansauce

CHF 29 -

# **FISCHGERICHTE**

## **Polipo alla mediterranea con polenta**

Mediterraner Oktopus in einer Tomatensauce mit Oliven und Kapern,  
begleitet von creminger 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 Gruyère 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 Gemüsecajonata

CHF 56 -

## **Carré d'agello in crosta di pistacchio con patate e caponata di verdure**

Lammcarré in pistazienkruste, serviert mit jungen Kartoffeln und Gemüsecajonata

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 -