

Vorspeisen & Suppen



Antipasti Dolce Vita (für 2 Personen) Lassen Sie sich überraschen von unseren verschiedenen Antipasti all'Italiana	58
Burrata Pomodorini e Prosciutto Crudo San Daniele Italienischer Burrata mit Cherrytomaten und San Daniele Schinken	24
Carpaccio di Manzo Cipriani con Rucola e Parmigiano Rindscarpaccio Cipriani-Art mit Rucola und Parmesan	26
Polpo Scottato con Crema di Patate Olive e Pomodorino Lauwarmer Pulpo mit Kartoffelcreme, Oliven und Cherrytomaten	27
Vitello Tonnato a Modo Nostro Kalbs & Thunfisch Carpaccio an Thunfischsauce	28
Tatar & Carpaccio di Manzo Toast e Tartufo nero Tatar & Carpaccio vom Rind, Trüffeln und Toast	29
Insalata Mista Gemischter Salat	12
Insalata Verde Grüner Salat	9
Zuppa del giorno Tagessuppe	10



Gnocchetti con ragout di Polpo e Gamberi alla Mediterranea, Profumati allo Zafferano	32
Gnocchi-Perlen mit Oktopus- und Garnelenragout nach mediterraner Art, aromatisiert mit Safran	
Ravioli Ripieni di Patate e Caviocavallo, salsa al Parmigiano, Pesto di Rucola e Pomodorino	32
Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Caciocavallo, Parmesansauce, Rucolapesto und Kirschtomaten	
Pappardelle dello Chef, Salsa al Tartufo, Funghi porcini e Punte di Filetto di Manzo	36
Pappardelle mit Trüffelsauce, Steinpilzen und Rindsfiletstreifen	



Costoletta di Vitello servita con Patate al Forno e Spinaci freschi Kalbskotelett serviert mit Bratkartoffeln und frischem Blattspinat	55
Fegato di Vitello scottato, servito con Risotto al Parmigiano, Cipolle, Mele ed Erbette aromatiche Kalbsleber Geschnetzeltes, serviert mit Parmesan-Risotto, Zwiebeln, Kräutern und Äpfeln an einer Portweinsauce	42
Filetto di Manzo in crosta di Pistacchio, servito con Patate al Forno e verdure Rinderfilet mit Pistazienkruste serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln	59
Tomahawk Steak (1.2 kg) für 2 Personen (Preis für 2 Personen)	120
Chateaubriand (700 gr) für 2 Personen (Preis für 2 Personen)	130
Ribeye Steak (300 gr)	39
Beilagen: Gemüse, kleiner gemischter Salat, frischer Blattspinat, Bratkartoffeln, Pommes frites	7



Sogliola alla Griglia, servita con Verdure saltate e Patate Prezzemolate Grillierte Seezunge, serviert mit Gemüse und Peterlikartoffeln	52
Filetto di Coregone del Lago di Zug alle Mandorle servito con Spinaci e Patate Zugersee Felchenfilet mit Mandel, serviert mit Kartoffeln und Spinat	45
Filetto di Rombo e Gamberi alla Siciliana, servito con Patate e Caponata Steinbutt- und Garnelen nach sizilianischer Art, serviert mit Kartoffeln und Caponata	52

Pizzas



Margherita	18
Gargano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte und Oregano	
Pizza Don Pippo	18
Gargano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Kapern, Sardellen und Oregano	
Pizza Zio Pietro	21
Gargano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli, Gorgonzola und Zwiebeln	
Pizza Andrea	25
Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Mascarpone und San Daniele Schinken	
Pizza Capricciosa	24
Gargano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Champignons, Oliven und Ei	
Etna (Calzone)	24
Gargano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken, Spinat und Oregano	
Pizza Salvatore	24
Gargano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Scharfer Salami und Champignon	
Pizza Bella	24
Gargano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frittierte Auberginen, Stracciatella di Burrata und Oregano	
Pizza Mediterranea	24
Gargano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Cherry Tomaten und Oregano	
Pizza San Daniele	28
Gargano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, San Daniele Schinken und Rucola	



Cannoli Siciliani Ripieni di Ricotta e Gelato Al Cioccolato Sizilianische Cannoli mit Ricotta und Schokoladeneis	12
Tiramisù della Casa Hausgemachte Tiramisu	13
Cuore Caldo al Cioccolato e Gelato alla Vaniglia Warmherziges Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	15



Lebensmittelherkunft

Rinfleisch: Schweiz, Italien, Argentinien, Australien

Kalbfleisch: Schweiz, Holland

Geflügel: Schweiz

Dry Aged Beef: Schweiz

Felchen: Schweiz, Zugersee

Zander: Schweiz

Trüffel: Italien

Brot: Schweiz, Italien

Lieferanten

Hans Felder AG Fleischwaren

G. Bianchi AG

Fischerei Dani Schwendeler

Il Bianco & il Nero Tartufi

Le Vere Delizie, Galbani

Prodega

Produkte

Alle Teigwaren werden frisch zubereitet.

Ausser Teigwaren aus Hartweizengriess:

Mancini, Molisana, De Cecco e Barilla

Riso superfino Carnaroli – Selezione Acquerello

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno, 24 Mesi

Olio extra vergine di oliva italiano

Grana Padano

Prosciutto Crudo, San Daniele, 24 Mesi

Olio Extra Vergine di Oliva, L'italiano

Aceto Balsamico, L'italiano

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wenden Sie sich an unser Personal.

