

Antipasti

Bruschetta alla Salernitana

Knusprige Bratscheiben mit Datterino Tomaten / Oregano / Knoblauch / Oliven Öl
16.50

Insalata verde

Knackiger grüner Kopf Salat / an unserer legendärer Hausdressing
10.50

Insalata mista

gemischter Salat / an unserer legendärer Hausdressing
13.50

Insalata valleriana speck, croutons e uova

Knackiger Nüssli Salat / Speck / Croutons / Ei an unserer legendärer Hausdressing
18.50

Insalata di asparagi verdi e pinoli

Spargelsalat mit grünen Spargeln / Büffelmozzarella / Rucola / Pinienkernen / Parmesansplitter
26.50

Asparagi verdi alla Milanese

grüne Spargeln Mailänder Art mit Parmesan gratiniert / Spiegelei / Parmarohschinken
32.50

Tatare di manzo

Tatare vom Angus Rind
32.50 / 43.50

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Angus Rind / Rucola / Parmesansplitter
32.50

Duetto di vitello e tonno tonnato

zartes rosa gebratenes Kalbsfleisch / Tatare vom Gelbflossen Thuna Sushi Qualität / Tonnato Sauce
36.50

Tatare di tonno pinna gialla

Tatare vom Gelbflossen Thuna Sushi Qualität / Avocado
32.50 / 43.50

Zuppa dell giorno

Tages Suppe
14.50

Primi

Spaghetti Napoli (Pastificio Mancini)

Spaghetti an San Marzano Pelatti Tomatensauce / Parmesan
22.50

Spaghetti Mario (Pastificio Mancini)

Spaghetti an piccanter Rinds Tomatenhackfleischsauce / Parmesan
29.50

Spaghetti alla Carbonara originali (Pastificio Mancini) **con guanciale di maiale** (senza panna)

Spaghetti mit Wangen Speck / Eigelb / pecorino Romano (ohne Rahm)
32.50

Tagliatelle al ragu (Hausgemacht)

Hausgemachte Tagliatelle an Rinds Tomatenhackfleissauce nach Bologneser Art (Hausgemacht)
29.50

Tagliatelle Voytila (Hausgemacht)

Tagliatelle an Tomaten Wodka Rahmsauce & Parmesan
29.50

Pappardelle alla Veneziana (Hausgemacht)

Breite Nudeln mit sautierten Kalbsleberstreifen nach Venezianischer Art
Champignons / Steinpilzen / Dattel Tomaten / Rahm / Parmesan
36.50

Casarecce alla Napolitana (Hausgemacht)

Casarecce / Salsiccia Napolitana / Porcini trifolati / pomodoro datterino / Parmesan
33.50

Ravioli fatti in casa ricotta e spinaci (Hausgemacht)

unsere Hausgemachten Ravioli mit Ricotta / Spinat an Salbei / Butter
32.50

Melanzane alla Parmigiana

Auberginen Lasagne im Ofen überbacken
29.50 / 35.50

Pizza

Margherita

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / Basilico
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Basilikum
21.50*

senza piombo

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella diverse verdure
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / verschiedene Markt Gemüse
27.50*

Calzone

*Pomodoro San Marzano DOP / Ricotta / prosciutto cotto / champignons / uovo
zugedeckte Pizza / Tomatensauce San Marzano / Ricotta / Hinterschinken / Champignons / Ei
28.50*

La bianca ohne Tomatensauce

*fior di latte mozzarella / carciofini / salame piccante / gorgonzola 🌶️
Mozzarella `di Blume der Milch` / Artischocken Herzen / scharfe Salami / Gorgonzola
31.50*

GIGI

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / cipolla / champignons
fuori cottura prosciutto crudo di Parma
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Zwiebeln / Champignons
nach dem Backen Parma Rohschinken
29.50*

Regina

*Pomodoro San Marzano DOP / pomodoro datterino
fuori cottura mozzarella di bufala DOP / basilico
Tomatensauce San Marzano / Dattel Tomaten
nach dem Backen Büffel Mozzarella / Basilikum
26.50*

Baronessa Rossa

*Pomodoro San Marzano DOP / pomodoro datterino / basilico
fuori cottura prosciutto crudo di Parma / mozzarella di bufala DOP
Tomatensauce San Marzano / Dattel Tomaten / Basilikum
nach dem Backen Parmarohschinken / Büffel Mozzarella
29.50*

Napoli

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / capperi / acciughe / oregano
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Kapern / Sardellen / Oregano
26.50*

Tonno e cipolla

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / tonno / cipolla
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Thunfisch / Zwiebeln
26.50*

Mario

*Pomodoro S. Marzano DOP / fior di latte mozzarella / uovo / prosciutto cotto / spinaci / champignons
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Ei / Hinterschinken / Spinat / Champignons
27.50*

Pizza

Maria

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / aglio
mascarpone / fuori cottura prosciutto crudo di Parma
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Knoblauch / Mascarpone / nach dem Backen Parmarohschinken
29.50

Don Giovanni

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / porcini / Salsiccia napoletana / caperi
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
piccante Schweinswurst / Steinpilze / Kapern
28.50

Popey

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / spinaci / uovo / prosciutto cotto
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Spinat / Ei / Hinterschinken
25.50

O sole mio

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / uovo / olive / prosciutto cotto
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Ei / Oliven / Hinterschinken
26.50

al Salame

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / salame Milano dolce
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Salami Milano
25.50

Diavola

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / salame piccante 
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / scharfer Salami
27.50

Testarossa

Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella /
fuori cottura Prosciutto crudo di Parma / scaglie di parmigiano / rucola
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
nach dem Backen Parmarohschinken / Rucola / Parmesansplitter
29.50

DTM

(creazione di Marcel Fässler) qualità Mercedes 
Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / salame piccante / uovo / prosciutto cotto
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Ei / scharfer Salami / Hinterschinken
28.50

Jacques Cornu

(creazione di Jacques Cornu)
Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / speck / cipolla / capperi
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Speck / Zwiebeln / Kapern
27.50

4 Formaggi

ohne Tomatensauce
fior di latte mozzarella / diversi formaggi / rucola
Mozzarella `di Blume der Milch` / diverse Käse Sorten / Rucola
29.50

Secondi

Brasato al Barolo

*zartet Rinds Schmorbraten an Barolojus
Taglierini burro e salvia (Hausgemacht)
Markt Gemüse*

49

Piccata alla Milanese

*Piccata vom Kalbsbäggli im Ei Parmesan gebraten
Schinken Julienne / Champignon`s / Petersilie
Spaghetti al pomodoro / Basilikum (Pastificio Mancini)*

49

Tagliata di controfiletto di Black Angus

Entrecôte Fächer vom Grill vom Black Angus (IR) / Cafe de Paris Sauce / Pommes frites

56

Filetto di manzo Stroganoff

*Sautierte Angus Rindsfilet Würfel Stroganoff mit Cognac flambiert
Taglierini burro e salvia (Hausgemacht)*

59

Costata di vitello alla griglia

*Kalbs Kronen Kotelette (CH)
Taglierini burro e salvia (Hausgemacht)
Markt Gemüse*

67

Polpo tiepido e patate

*lauwarmer Tintenfisch
mit Kartoffeln auf Rucola & Datterino Tomaten Beet*

49

Skrei al cartoccio alla Siciliana

*Winterkabeljau
in der Folie gebacken
Kapern / Oliven / Datteltomaten / Petersilie / Kartoffeln / Weisswein*

52

Vini aperti / offene Weine

Vini Garibaldi – Toscana

Kryos – igt

Sauvignon Blanc, Trebbiano, Vermentino, Viognier..... 2022

Imperial 0.75 Liter

1 dl 8 56

Braida Rocchetta Tanaro – Piemonte

Barbera d'Asti – docg Superiore Barbera 2019

Imperial 0.75 Liter

1 dl 9.90 68

Tenuta Marciliano Cotarella - Umbria

Trentanni –

50% Merlot 50 % Sangiovese igt..... 2021

Imperial 0.75 Liter

1 dl 8 56

Quercetto di Castellina – Toscana

Sei Chianti Classico – igt Gran Selezione

Bio 100 % Sangiovese..... 2020

Magnum 1.5 Liter

1 dl 11.50 160

Tenuta Hortense - Bolgheri

Clinio – Bolgheri igt

100 % Cabernet Franc 2021

Imperial 0.75 Liter

1 dl 14 98

Terra dei Re - Basilicata

Divinus – doc

Aglianico del Vulture 2013

Imperial 0.75 Liter

1 dl 8.50 59

Iuzzollini Fattoria San Francesco – Calabria

Duca dell'Arcillona – doc

Gaglioppo, Riserva..... 2016

Imperial 0.75 Liter

1 dl 8.50 59

Giovanni Rosso – Sicilia

Etna Rosso – dop

Carricante, Nerello Mascalese..... 2016

Imperial 0.75 Liter

1 dl 9.20 65

Château Calon Ségur – Bordeaux / St - Estephe

Le Saint Estèphe de Calon Ségur AOP

56 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot,
7 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot 2018

Imperial 0.75 Liter

1 dl 9.80 69