



Liebe Gäste

***unsere marktfrischen saisonalen Gerichte werden für Sie
à la Minute zubereitet.***

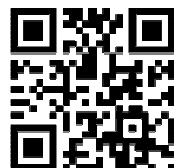
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Geduld.

es hat so lange es hat.

***PS: alle unseren Eier Teigwaren (Pasta al uovo)
werden von uns frisch hergestellt***

***(Slow Food) se devi aspettare significa che è buono.
Ihr Da Mario Team***

Buon appetito



antipasti

Bruschetta alla Salernitana

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

Insalata verde

Knackiger grüner Kopf Salat / an unserer legendärer Hausdressing
10.50

Insalata mista

gemsichter 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

Antipastini all`italiana

italienischer Vorspeisen Teller
ab 2 Personen
27.50 pro Person

Tatare di tonno pinna gialla

Tatare vom Gelbflossen Thuna Sushi Qualität / Avocado
32.50 / 43.50

Anchoas dell Cantabrico su pane croccante e burro

Spitzen Sardellen aus Cantabrico auf Butter Toast
29.50

Tatare di manzo

Tatare vom Angus Rind
32.50 / 43.50

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Angus Rind / Rucola / Parmesansplitter
32.50

Mozzarella di bufala e pomodoro con basilico fresco

Aromatischer Tomatensalat mit Büffelmozzarella / Basilikum
26.50

Prosciutto di Parma / mozzarella

Parmaschinken / mit Büffelmozzarella
32.50

Zuppa di zucca

Hausgemachte Kürbis Suppe
14.50

Melanzane alla Parmigiana

Auberginen Lasagne im Ofen überbacken (20 Minuten)
29.50 / 35.50

Mario empfiehlt heute

Tagliatelle al ragu

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

Tagliatelle ai porcini

Tagliatelle mit Steinpilzen / Parmesan (Hausgemacht)
33.50

Tagliatelle alla Veneziana

Tagliatelle mit sautierten Kalbsleberstreifen nach Venezianischer Art
Champignons / Steinpilzen / Cherry Tomaten / Rahm / Parmesan
36.50

Casarecce alla Napolitana (Hausgemacht)

Casarecce / Salsiccia Napolitana / Porcini trifolati / Parmesan
33.50

Spaghetti Mario (Pastificio Mancini)

Spaghetti an piccante 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

Paccheri all`Amatriciana (Hausgemacht)

Paccheri an Tomatensauce / Guanciale / Speck / Zwiebeln / Basilikum / Parmesan
29.50

Gnocchi di patate burro e salvia

Kartoffelgnocchi an Butter & Salbei / Parmesan (Hausgemacht)
27.50

Hausgemachte Ravioli

Hausgemachte Ravioli

fragen Sie nach unsereren verschiedenen Variationen an Salbei / Butter
35.50

Tajarin al tartufo bianco d`Alba

Hausgemachte Eier Taglierini an Butter
mit 5 Gramm weisser Alba Trüffel am Tisch gehobelt
65

weisser Alba Trüffel

zusätzlich weisser Alba Trüffel

pro Gramm

8

Mario empfiehlt heute

Lieber Gast, Fragen Sie nach unserem heutigen frischen Fisch / Fleisch & cSpezialitäten Angebot nach.

**haben Sie einen speziellen Wunsch,
wenn wir die Zutaten haben und es möglich ist,
werden wir es für Sie gerne zubereiten.**

Fish and Chips

Egli Knusperli Filet aus dem Zürichsee / Pommes frites / Sauce Tartare
35.50

Polpo tiepido e patate

*lauwarmer Tintenfisch mit Kartoffeln
auf Rucola & Datterino Tomaten Beet*
49

Costata di vitello alla griglia

*Kalbs Kronen Kotelette (CH) in unserem Big Green Egg auf der Holzkohle gegrillt
Taglierini burro e salvia / Markt Gemüse*
67

Rib Eye Steak Black Angus Irland alla griglia

*saftiges Rinds Hohlrücken Steak von der grünen Insel
in unserem Big Green Egg auf der Holzkohle gegrillt
Steak House Fries / Markt Gemüse*
58

Secondi di pesce e carne

*Pesce fresco / frischer Fisch / Carne / Fleisch
Tages Preis*

*auf Vorbestellung besorgen wir Ihnen gerne
Ihren fangfrischen Meeres Fisch, Krusten Tiere oder Muscheln (zum Tages Preis)*

Vini aperti

I NOSTRI VINI BY THE GLASS

0.7l Qualität

fragen Sie nach unserem heutigem Wein Angebot