

Insalate / Salate

Insalata Verde *CM*

Grüner Salat

8.50

Insalata Mista *CM*

Gemischter Salat

11.50

Insalata Valeriana *CM*

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

16.50

Insalata di Rucola *GO*

Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten
angemacht mit feinstem Olivenöl und Balsamico

14.50

Insalatone *CM*

Grosser gemischter Salatteller mit Pouletstreifen

25.50

Antipasti / Vorspeisen

Carpaccio di Manzo *G*

fein geschnittenes, rohes Rindfleisch im Olivenöl mariniert mit Parmesan

22.00

Bruschetta al Pomodoro *A*

Geröstete Weissbrotscheiben mit Knoblauch, Olivenöl, Tomatenwürfel

8.50

Chouriço de Vinho *AGO*

In Rotwein gekochte, geräucherte portugiesische Schweinswurst aus Lamego

13.50

Gamberi al Brandy *AO*

Knoblauchgarnelen in einer Brandysauce

Mit Crostini

18.50

Crema di Pomodoro *GLO*

Sämige Tomatencrèmesuppe mit Gin

11.50

Pasta

Lasagne Ricetta di Michele *ACGLO*

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleischsauce nach Micheles Rezept
25.50

Spaghetti alla Carbonara *ACG*

Eigelb, Guanciale, Parmesan und Pfeffer
24.50

Spaghetti all` Arrabiata *AC*

Würzig- pikante Tomatensauce
19.50

Spaghetti Gamberi *ACGB*

Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten und Spinat
28.50

Tagliatelle al Ragú *ACGLO*

Bandnudeln mit hausgemachter Hackfleischsauce
24.50

Penne alla Vodka *ACGO*

Tomatenrahmsauce und Vodka
23.50

Risotto ai Funghi *G*

Risotto mit Waldpilzen
28.50

Handgemachte Pasta

Rustico Triangolo *ACG*

Ravioli mit einer kräftigen Füllung aus Provolone-Käse und getrockneten
Tomatenstücken
Cherrytomaten, Taggiasca Oliven, Rucola
29.50

Gnocchi Sternen *AG*

Tomatensauce mit Parmesan, Knoblauch und Basilikum
Im Pizzateig serviert
25.50

Carne / Fleisch

Polpette al Sugo *ACGLO*

Hausgemachte Hackbällchen in Tomatensauce
Mit Kartoffelpurée
29.50

Scaloppine di Vitello al Limone *AO*

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
34.50

Piccata alla Milanese *ACG*

Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gebraten
garniert mit Champignons und Schinken
dazu Tomatenspaghetti
39.50

Sternen Burger im Pizza Bun *ACG*

Hausgemachter Beefburger mit geschmolzenem Käse, knusprigem Rohschinken,
getrockneten Tomaten, frischem Rucolasalat, Balsamicozwiebeln und Cocktailsauce
im Pizzabrot
24.50
Serviert mit hausgemachten Kartoffelchips
29.50

Pollo alla Valdostana *GAO*

Gebratene Pouletschnitzel belegt mit Schinken und geschmolzenem Käse
Serviert mit Parmesanrisotto und Broccoli
28.50

Stinco di Maiale *O*

Ganze, knusprige Schweinshaxe im Ofen gegart, mariniert mit frischen Kräutern
serviert mit hausgemachten Kartoffelschnitzen
32.50

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage

Tagliatelle AC, Risotto G, Kartoffelschnitze aus dem Ofen, hausgemachte Kartoffelchips,
Mischgemüse
5.50

Pesce / Fisch

Filetto di Orata *DAC*

Doradenfilets mit Taggiasca Oliven und Cherrytomaten
serviert mit Tagliatelle
36.50

Dolci / Desserts

Tiramisu Fatto in Casa ACG

Hausgemachtes Tiramisu

11.50

Coupe Nesselrode GEFOC

Vermicelles, Meringue, Vanilleglacé und Schlagrahm

13.50

Vermicelles mit Schlagrahm GEFO

10.50

Pizza Nutella GHF

Gemeinsam geniessen

Knuspriger Pizzaboden, bestrichen mit cremiger Nutella

Eine sündhaft süsse Versuchung

13.50

Pastel de Nata con Cannella e Gelato alla Vagnilia ACPG

Pastel de Nata mit Zimt und Vanilleglacé

10.50

- **Pastel de Nata** oder **Pastel de Belém** ist ein Blätterteigtörtchen mit Konditorcreme, das vermutlich bereits vor dem 18. Jahrhundert von den Mönchen des Mosteiro dos Jerónimos in Belém, heute ein Stadtteil Lissabons, hergestellt wurde.



Haben Sie schon unseren **Pastel de Nata Likör** probiert?!

5 cl

8.50

oder

wählen Sie aus unserer Mövenpick Glacékarte einen feinen Coup aus

Diverse Glacé Sorten G

1 Kugel / Mit Schlagrahm

4.50 / 1.50