



VORSPEISEN

Pizza al Taglio

Italianische Pizza vom Blech, frisch und knusprig

4.50

Bruschetta Al Pomodoro

Geröstes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

6.70

Käse- und Wurstplatte für 1 oder 2 Personen (inklusive Aperol Spritz)

26 / 49

Aufschnitt- und/oder Käseplatte aus der Toskana

Prosciutto E Melone

Ein erfrischendes Gericht aus Melone und Scheiben von San-Daniele-Rohschinken

15

Büffel-Tartar, 130 g, mit Beilagensalat

Tartar aus italienischem Büffelfleisch, dazu ein grüner Salat und warmes Brot

35

Pommes mit Trüffel Mayo und Pecorino Käse

Pommes frites mit toskanischen Aromen, weißem Trüffel und toskanischem Pecorino DOP

16

Grüner Salat

Frischer Blattsalat der Saison mit Haudressing

10.50

Radicchio Salat mit Tomaten

Radicchio, Tomaten und feine Oliven

13

Panzanella

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Basilikum und Essig

13

Caprese

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

15.50



FOCACCIA & PANINI

Rustica

Panini mit Kichererbsen-Kuchen und gegrillten Auberginen

7.30

Schinken Gruyere

Panini mit Schinken und Gruyere Käse

8.50

Colonnata

Panini mit Colonnata-Speck und Tomaten

8.70

Pecorino, Tartufo

Panini mit Pecorino Käse, Trüffelhonig, und Radicchio Salat

9.70

Mozzarella, Pomodori, Pesto

Panini mit Mozzarella, Tomaten und Hausgemacht Pesto

9.70

Mortadella, Stracchino, Rucola, Pistacchio

Panini mit Mortadella, Stracchino Käse, Rucola Salat, und Pistaziencreme

10.50



TIK

BISTECCA ALLA FIORENTINA

LA REGINA DELLA CARNE

THE QUEEN OF THE MEATS

Bistecca alla Fiorentina aus zertifiziertem Chianina-Rindfleisch aus der Maremma in der Toscana.
Ausschliesslich auf Holzkohle gegrillt und serviert mit Kartoffelpüree, Fleischsauce und Radicchio-Salat



35 Minuten Garzeit
Cook for 35 minutes

20 CHF / 100g



AUF ANFRAGE ERHÄLTLICH:

Die Fleischstücke wiegen zwischen 1,2 kg und 1,65 kg



Vom toskanischen Rinderkonsortium
zertifiziertes Chianina-Fleisch

*Chianina beef certified by the Tuscan
Cattle Consortium*



Streng nach traditioneller Florentiner Art
auf Holzkohle gegrillt

*Cooked exclusively over hot coals, in the
traditional Florentine style*



HAUSGEMACHTE PASTA

Kurze oder lange Pasta?



Pappardelle



Gigli



Bolognese Wildenhasen

Kleine Portion

Grosse Portion

17

29

Pesto

16

28

Tomaten Sauce

12

21.50

Carbonara

19

31

Kleine Portion: ca. 90g
Grosse Portion: ca. 180g



HAUPTGÄNGE

Ribollita

Traditionelle toskanische Gemüsesuppe mit Schwarzkohl und Borlotti Bohnen

21.40

Lasagne mit Hasenragout

Hausgemachte Lasagne mit langsam geschmortem Hasenragout und Bechamelsauce

29

Merluzzo alla Livornese

Kabeljau nach Livorneser Art mit Tomatensauce, Knoblauch und Weisswein, serviert mit Salzkartoffeln

38

Scottiglia

Fleischsuppe mit Schweinefleisch, Lamm, Huhn und Rindfleisch

40

Pizza Grande

Grosse Pizza mit 4 verschiedenen Belägen zur Auswahl

47



Herkunftsdeklaration

Brot (CH), Focaccia (IT), Mortadella (IT), Trüffel (IT), Lardo di colonnata (IT), Pecorini (IT), Prosciutto san Daniele (IT), Wildschweinsalami (IT), Bresaola (IT), Schinken (CH), Finocchiona (IT), Wildenhasen (AR), Guanciale (IT), Kabeljau (NL), Schwein (CH), Lamm (NZ), Huhn (CH), Rinds (CH), Chianina (IT)



DESSERTS

Kugel Eis	4.50
Frittelle Toscane	7
Tiramisu	9.50
Torta della Nonna	8.50
Cantucci Toscani	8.70



GETRÄNKE

Wasser Panna (Stilles Wasser)	5.50
Wasser San Pellegrino (Sprudelwasser)	5.50
Coca-Cola	5.50
Coca-Cola Zero	5.50
Chinotto	6
Aranciata	6
Aranciata Rossa	6
Rivella Rot	6
Espresso / Ristretto	3.20
Kaffee	3.20
Americano	3.20
Decaffeinato	3.50
Cappuccino / Babycino	4.50
Flatwhite / Doppio Espresso	4.70
Iced Coffee	5



COCKTAILS

Aperol Spritz	12.50
Limoncello Spritz	12.50
Gin Tonic (Malfy oder Hendricks)	18

