

Insalata | Antipasti | Zuppa

Insalata Verde Grüner Salat <i>Green leaf salad</i>	10.--
Insalata Mista Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	11.--
Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano Rucola Salat mit Parmesanspänen <i>Rocket salad with parmesan cheese</i>	16.--
Songino e ravanelli con gamberoni Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten <i>Lamb's lettuce with fried king prawns</i>	18.--
Girello di vitello in salsa tonnata e fior di capperi Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Kapern <i>Thinly sliced veal with tuna sauce and capers</i>	18.--
Girandola di salumi misti e burrata fresca Italienische artisanale Aufschnitte mit frischem Buratta <i>Italian artisanal cold cuts with fresh buratta</i>	22.--
Carpaccio di manzo Rindfleischcarpaccio an saisonalem Salat und Parmesan <i>Beef carpaccio with seasonal salad and parmesan</i>	18.--
Carpaccio di tonno fresco con rucola Thunfischcarpaccio mit Rucola <i>Tuna carpaccio with rocket salad</i>	18.--
Crema di pomodoro con crostino di pane Tomatencremesuppe mit Crostini <i>Tomato cream soup with crostini</i>	12.--
Minestrone di verdure alla mediterranea Mediterrane Gemüsesuppe <i>Mediterranean vegetable soup</i>	12.--
Zuppa pavese Bouillon mit Ei und Parmesan <i>Bouillon with egg and parmesan</i>	12.--

Pasta | Risotto

Gnocchi di patate con mozzarella di bufala campana e basilico Kartoffelgnocchi mit Büffelmozzarella und Basilikum <i>Potato gnocchi with buffalo mozzarella and basil</i>	28.--
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln <i>Spaghetti with clams</i>	27.--
Spaghetti Gütsch con vitello, pomodoro, panna, uovo e parmigiano Spaghetti Gütsch mit Kalbfleisch, Tomaten, Rahm, Ei und Parmesan <i>Spaghetti Gütsch with veal, tomatoes, cream, egg and parmesan</i>	31.--
Penne all'arrabbiata con peperoncino fresco Penne an scharfer Tomatensauce mit frischen Peperoncini <i>Penne with spicy tomato sauce and fresh peperoncini</i>	25.--
Penne alla vodka in salsa rosa Penne mit Vodka an Rosa Sauce <i>Penne with vodka and pink sauce</i>	27.--
Risotto ai funghi misti di stagione Risotto mit gemischten Waldpilzen <i>Risotto with mixed forest mushrooms</i>	29.--
Risotto agli asparagi verdi e capesante dorate Risotto mit grünen Spargeln und Jakobsmuscheln <i>Risotto with green asparagus and scallops</i>	28.--

Secondi

Filetto di manzo "Barolo alla mediterranea" con patate al forno Rindsfilet "Barolo alla Mediterrana" mit Ofenkartoffeln <i>Fillet of beef "Barolo alla Mediterrana" with roasted potatoes</i>	54.--
Fegato alla veneziana con risotto al parmigiano Kalbsleber nach venezianischer Art mit Parmesan-Risotto <i>Liver Venetian style with Parmesan risotto</i>	38.--
Scaloppina alla siciliana in salsa al Marsala con tagliatelle Kalbsschnitzel in Marsalasauce mit Bandnudeln <i>Veal escalope in marsala sauce with homemade noodles</i>	39.--
Filetto di branzino con verdure alla griglia e patate Seebarschfilet mit gegrilltem Gemüse und Kartoffeln <i>Sea bass fillet with grilled vegetables and potatoes</i>	45.--
Gamberoni alla griglia con risotto al prosecco Gegrillte Riesencrevetten mit Prosecco-Risotto <i>Grilled giant shrimps with Prosecco risotto</i>	38.--
Tagliata di tonno fresco con pistacchio di Bronte Gebratener Thunfisch-Tagliata mit Pistazien aus Bronte <i>Pan fried tuna tagliata with Bronte pistachios</i>	43.--

Specialità di Stagione

Asparagi verdi in salsa alla milanese e prosciutto San Daniele Grüner Spargel in Mailänder Sauce und San Daniele Schinken <i>Green asparagus in Milanese sauce with San Daniele ham</i>	24.--
Insalata di asparagi e finocchi con agrumi e capesante Spargelsalat mit Fenchel, Zitrusfrüchten und Jakobsmuscheln <i>Asparagus salad with fennel, citrus fruits and scallops</i>	24.--
Tartar di tonno con crostino di pane e ratatouille di verdure Thunfisch-Tatar mit getoasteten Baguette und Gemüse-Ratatouille <i>Tuna tartar with toated baguette and vegetable ratatouille</i>	25.--
Ravioli di ricotta con asparagi freschi e scaglie di parmigiano Ricotta-Ravioli mit frischem Spargel und Parmesanflocken <i>Ricotta ravioli with fresh asparagus and parmesan flakes</i>	26.--
Paccheri al ragú di gamberi con capperi e olive del Leccino Paccheri mit Riesencrevetten, Kapern und Leccino-Oliven <i>Paccheri with giant shrimps, capers and leccino olives</i>	28.--
Tagliata di manzo su letto di rucola con parmigiano Rinds-Entrecôte auf Rucolabeet mit Parmesan und Kirschtomaten <i>Beef entrecôte on a bed of rocket salad with parmesan and cherry tomatoes</i>	42.--

Dolci

Tiramisù all'amaretto Tiramisù mit Amaretto <i>Tiramisù with Amaretto</i>	12.--
Panna cotta al bergamotto con sorbetto all'arancia rossa Bergamot Panna Cotta mit Blutorangensorbet <i>Bergamot Panna Cotta mit Blutorangensorbet</i>	12.--
Zabaione al Marsala Marsala Sabayon <i>Marsala Zabaione</i>	14.--
Crema di castagne con composta di fichi Kastaniencreme mit Feigenkompott <i>Chestnut cream with fig compote</i>	12.--
Tortino al cioccolato con salsa alla vaniglia e frutti di bosco Schokoladenkuchen mit Vanillesauce und Beeren <i>Chocolate cake with vanilla sauce and berries</i>	12.--

Formaggi

Selezione di formaggi italiani Selektion vom italienischen Käse <i>Selection of italian cheese</i>	18.--
---	-------

caro ospite

se avete qualche allergia alimentare vi prego di parlare con il nostro staff

Sehr geehrter Gast,

bei Allergenen fragen Sie bitte unser Personal

Dear guest,

for allergens please ask our staff

Dichiarazione

Fleisch | Meat

Kalb veal	Schweiz Switzerland
Rind Beef	IR/AUS IR/AUS
Poulet Chicken	Schweiz Switzerland

FISCH | FISH

Muscheln Clams	Italien Italy
Thunfisch Tuna	Pazifik Pacific
Krevetten King Prawns	Vietnam Vietnam
Jakobsmuscheln Scallops	Nordsee North Sea