

FOCACCE E PIZZE

Focaccia olio e rosmarino Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	12.5
Focaccia con prosciutto crudo Parmaschinken	18.5
Pizza margherita Tomaten, Mozzarella	15.5 22.5
Pizza marinara Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	15.5 22.5
Pizza napoletana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	16.5 24.5
Pizza prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	16.5 24.5
Pizza prosciutto crudo di Parma, rucola e mascarpone Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Mascarpone	21.5 27.5
Pizza quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven	19.5 25.5
Pizza bianca ortolana Mozzarella, Basilikum, Gemüse	18.5 24.5
Pizza calabrese Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven	19.5 25.5
Pizza frutti di mare Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch	20.5 26.5
Pizza tonno Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thon	18.5 24.5
Pizza bianca con Carpaccio di tonno Thunfischcarpaccio, Rucola, Kirschtomaten	21.5 27.5
Pizza bianca con Mortadella Mortadella, Burrata, Pistazien	19.5 25.5
Per ogni ingrediente supplementare Zuschlag pro zusätzliche Beilage	2
Per ogni ingrediente supplementare come: Bufala, crudo, frutti di mare e tonno Zuschlag pro zusätzliche Beilage wie: Büffelmozzarella, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Thunfisch	4



PER I BAMBINI

Casarecce fatte in casa al burro Hausgemachte Casarecce, Buttersauce	11.5
Casarecce fatte in casa al sugo Hausgemachte Casarecce, Tomaten, Basilikum	12.5
Pizza orsetto Tomaten, Mozzarella	13.5
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes frites	15.5

FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz / Poulet: Schweiz / Kaninchen: Schweiz
Rindfleisch Fassona: Italien
Rindfleisch Filet: Irland
Lamm: Neuseeland / Australien

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber.



Alle Preise in CHF und inkl. gesetzliche MwSt.



Alle Preise in CHF und inkl. gesetzliche MwSt.

APERITIVO

Piatto aperitivo	21.5
Salami, Parmaschinken, Mortadella, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino Sardo, getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni	

GLI ANTIPASTI

Carne cruda di manzo con tartufo nero	25.5	35.5
Rindstatar, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Essiggurke, Zwiebeln, Kapern, schwarzer Trüffel		

La frittura di calamari alla paprica	22.5	32.5
Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebelkonfitüre		

Carpaccio di tonno con verdure croccanti	24.5	34.5
Marinierter Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht		

LE INSALATE

Insalata verde del mercato	12.5
Grüner Blattsalat	

Insalata mista del mercato	14.5
Assortierter Salat	

Insalata di asparagi con fragole e avocado	18.5
Spargelsalat, Erdbeeren, Avocado	

Insalata Caprese "Unti"	24.5
Focaccia, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, Joghurt-Dip	

I PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bottarga	23.5	29.5
Spaghetti, Butter, Meeräschenrogen		

Bucatini fatti in casa cacio e pepe	22.5	28.5
Hausgemachte Pasta, Pecorino, Pfeffer		

Tagliatelle fatte in casa ai Gamberoni e pomodorini	26.5	32.5
Hausgemachte Pasta, Crevetten, Kirschtomaten Knoblauch, Petersilie		

Casarecce fatte in casa con salsiccia al finocchietto, funghi misti e pomodorini	26.5	32.5
Hausgemachte Casarecce, Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln, Pilze, gemischte Kirschtomaten		

RISOTTI

Risotto ai frutti di mare	26.5	32.5
Carnaroli Risotto, Meeresfrüchte		

I SECONDI PIATTI

MARE

Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone	42.5
Wolfsbarschfilet, marinierter Thunfisch, Salbei, Spinat, Weissweinjus, Zitrone, Caponata, Carnaroli Risotto	

Fritto misto di mare con insalatina di stagione	38.5
Frittierte Riesencrevetten, Tintenfische, Seppia, Fisch (Marktangebot), Dipsauce "Lago", Saisonsalat	

LE CARNI

Saltimbocca di vitello alla romana	42.5
Kalbsschnitzel, Rohschinken, Salbei, Marsalajus, Spinat, Risotto	

PRIMAVERA

AL LAGO

FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

MINESTRA

Crema di asparagi con spugnole	14.5
Spargelcremesuppe, Morcheln	

GLI ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodorini misti, asparagi e basilico	16.5
Geröstete Brotscheiben, gemischte Kirschtomaten, grüner Spargel, Knoblauch, Basilikum	

Asparagi gratinati al Grana Padano fuso, uovo e tartufo nero	22.5
Gratiniertes Spargel, geschmolzener Grana Padano, Ei, schwarzer Trüffel	

I PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con spugnole alla Vecchia Romagna	22.5	28.5
Kartoffelgnocchi, Morcheln, Rahm, Vecchia Romagna		

Tagliatelle fatte in casa paglia e fieno al ragù bianco di vitello e asparagi	26.5	32.5
Hausgemachte Tagliatelle Kalbshackfleisch, grüner Spargel		

Gnocchi sardi fatti in casa al pesto di aglio orsino e salmone affumicato	22.5	28.5
Sardische Gnocchi (Pasta), Bärlauchpesto, Rauchlachs		

RISOTTI

Risotto alle spugnole con sbriciolata di salsiccia al finocchietto	26.5	32.5
Carnaroli Risotto, Morcheln, Fenchel-Salsiccia		

Risotto con asparagi e fragole	22.5	28.5
Carnaroli Risotto, grüner Spargel, Erdbeeren		

I SECONDI PIATTI

Tagliata di Fassona piemontese	200g.	52.5
con bagnet verde e rosso,	2 x 200g.	79.5
patate al rosmarino, rucola, Grana Padano Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, grüne & rote piemontesische Sauce, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Grana Padano		

Scaloppine di vitello al lime con asparagi	44.5
Kalbsschnitzel, Zitronenjus, Tagliatelle, grüner Spargel	

Filetto di manzo alle spugnole	54.5
180g Filet vom Irish Beef, Morchelsauce, Rosmarinkartoffeln, grüner Spargel	

I TARTUFI

Veredeln Sie jedes Gericht nach Ihrem Gusto mit
schwarzem Trüffel:

Schwarzer Trüffel / p. Gramm	1g	3.0
------------------------------	----	-----

