

## DOLCI

Tiramisu Classico Tiramisù	12.5
Tortino caldo al cioccolato con salsa alla vaniglia e gelato alla nocciola Schokoladenküchlein, Vanillesauce, Haselnussglace	12.5
Crema al limone con sorbetto al cassis Zitronen crème, Cassisorbet	8.5

## I GELATI

Vaniglia	Vanille	3.8
Caffé	Kaffee	3.8
Cioccolato	Schokolade	3.8
Stracciatella	Stracciatella	3.8
Fragola	Erdbeere	3.8
Pistachio	Pistazien	3.8
Limone	Zitronensorbet	3.8
Cassis	Cassisorbet	3.8
Mango	Mangosorbet	3.8
Nocciola	Haselnuss	3.8
Caramello	Caramel	3.8

Accompagnato con panna Portion Rahm	1.0
--	-----

## GRAPPE

Amarone Paesanella 41°	2cl	12
Barolo Paesanella 41°	2cl	12
Moscato Paesanella 41°	2cl	12
Tignanello 42° Grappa di Sangiovese, Cabernet S.	2cl	14
Berta Tre Soli Tre 44° Grappa di Nebbiolo 2006	2cl	15
Berta Elisi 43°	2cl	15
Berta Bric del Gaian 44° Grappa di Moscato 2006	2cl	19.5
Grappa Giare 45° Chardonnay	2cl	15
Grappa Giare 41° Gewürztraminer	2cl	15
Grappa Giare 41° Amarone	2cl	15

## FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch: Schweiz  
Rindfleisch: Schweiz / oder auf Karte vermerkt  
Poulet: Schweiz  
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 inklusive 7.7% MwSt.



Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

## APERITIVO

Piatto aperitivo	21.5	
Salami, Parmaschinken, Coppa, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino sardo, getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni		
Focaccia olio e rosmarino	Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	12.5
Focaccia con prosciutto crudo	Parmaschinken	18.5

## GLI ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro, basilico e olive	12.5	
Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oliven		
La frittura di calamari alla paprica	19.5	28.5
Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebel-Konfitüre		
Carne cruda scomposta con tartufo nero	24.5	33.5
Kalbfleischtatar, Olivenöl, Salz, Pfeffer, schwarzer Trüffel		
Carpaccio di tonno con verdure croccanti	24.5	34.5
Marinierter Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht		
Vitello tonnato	19.5	28.5
Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kapern		

## LE INSALATE

Insalata verde del mercato	12.5	
Grüner Blattsalat		
Insalata mista del mercato	13.5	
Assortierter Salat		
Insalata caprese di burrata o bufala	16.5	
Tomatenscheiben, Burrata oder Bufala, Olivenöl, Balsamico		
Insalata di asparagi, pomodorini, cipolla rossa, cetrioli, pane, olio, sale aceto	17.5	
Spargelsalat, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Brot, Olivenöl, Balsamicosalz		

## I PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bottarga	21.5	28.5
Spaghetti, Butter, Meeräschenrogen		
Tagliolini fatti in casa al nero di seppia con vongole e bottarga	25.5	32.5
Hausgemachte Pasta, Nero di Seppia, Venusmuscheln, Bottarga		
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	17.5	24.5
Spaghetti, Knoblauchchips, Olivenöl, Peperoncino		
Rigatoni fatte in casa al ragù di manzo	22.5	29.5
Hausgemachte Pasta, Rindfleisch, Tomaten, feine Kräuter		
Tagliatelle fatte in casa al pesto d'aglio orsino con Gamberi e pomodorini	25.5	32.5
Hausgemachte Pasta, mit Bärlauchpesto, Crevetten, Cherrytomaten Knoblauch, Petersilie		
Casarecce fatti in casa con salsiccia al finocchietto, funghi misti e pomodorini	25.5	32.5
Hausgemachte Pasta, Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln, Pilze, Tomaten		

## RISOTTI

Risotto al pesto d'aglio orsino con spugnole e punte di asparagi verdi	22.5	29.5
Risotto, Bärlauch, Morcheln, grüner Spargel		
Risotto al nero di seppia con limone, gamberi e asparagi	25.5	32.5
Risotto, Nero di Seppia, Zitronen, Crevetten, grüner Spargel		
Risotto ai frutti di mare	25.5	32.5
Risotto, Meeresfrüchte		

## I SECONDI PIATTI

### MARE

Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone	42.5	
Wolfsbarschfilet, mariniertes Thunfisch, Salbei, Spinat, Weissweinjus, Zitrone, Caponata, Risotto		
Gamberoni alla griglia	42.5	
Riesengrillen, Cherrytomaten Mix, Oliven, Kartoffeln, Spinat, Tropea-Zwiebeln, pikante Zitronensauce (lauwarmes Gericht)		
Spiedino di branzino, orata, gambero e polipo con olio, limone, aglio	42.5	
Wolfsbarsch, Golbrasse, Crevetten, Pulpo am Spieß, Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Caponata, Bratkartoffeln		
Involtino di sogliola ripiena all'aglio orsino e asparagi	42.5	
Seezungenröllchen gefüllt, Bärlauch, Safransauce, Gemüse-Couscous, Spargelspitzen		

### LE CARNI

Scaloppine di vitello al lime e asparagi	42.5	
Kalbsschnitzel, Limettenjus, Kräuter, Spinat, grüner Spargel, Risotto		
Saltimbocca di vitello alla romana	42.5	
Kalbsschnitzel, Rohschinken, Salbei, Marsalajus, Spinat, Risotto		
Filetto di manzo in crosta di aglio orsino, salsa bruna alle spugnole e patate al rosmarino	54.5	
180g Filet vom Irish Beef, Bärlauchkruste, Morchelsauce, Bratkartoffeln mit Rosmarin		
Tagliata di bistecca di fassona con bagnet verde e rosso piccante	54.5	
Steak vom italienischen Piemonteser Rind, Rucola, Grana Padano, piemontesische Saucen, Bratkartoffeln mit Rosmarin		

### PIZZE

Pizza margherita	15.5	22.5
Tomaten, Mozzarella		
Pizza marinara	15.5	22.5
Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl		
Pizza napoletana	16.5	24.5
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano		
Pizza prosciutto	16.5	24.5
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken		
Pizza prosciutto crudo di Parma, rucola e mascarpone	21.5	27.5
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Mascarpone		
Pizza quattro stagioni	19.5	25.5
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven		
Pizza bianca ortolana	18.5	24.5
Mozzarella, Basilikum, Gemüse		
Pizza calabrese	19.5	25.5
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven		
Pizza frutti di mare	20.5	26.5
Tomaten, Meeresfrüchte		
Pizza tonno	18.5	24.5
Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thon		

Per ogni ingrediente supplementare	2	
Zuschlag pro zusätzlicher Beilage		
Per ogni ingrediente supplementare come:		
Bufala, crudo, frutti di mare e tonno	4	
Zuschlag pro zusätzliche Beilage wie:		
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Thunfisch		

