

## **ANTIPASTI - VORSPEISE**

**TRIS DI BRUSCHETTE** 15.50

3 geröstete Bratscheiben mit Tomatenwürfel,  
Büffelmozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln & Kapern

**SALMONE AFFUMICATO** 18.50

Rauchlachsteller mit Zwiebeln, Kapern, Meerrettichschaum, Blattsalat & Knoblauchbrot

**CARPACCIO DI MANZO** 18.50

Rohe-Rindfleischtranchen mit Rucola, Olivenöl, Balsamico & Parmesansplitter

**CREMA DI POMODORO CON MOZZARELLA** 9.50

Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella,  
Basilikum & einem Schuss Cognac

**INSALATA VERDE** 8.00

Grüner Blattsalat

**INSALATA MISTA** 9.00

Gemischter Salat

**INSALATA RUCOLA** 11.50

Rucola mit Tomaten & Parmesansplitter

**INSALATA CAPRESE** 14.00

Frischer Büffelmozzarella mit Tomaten-  
scheiben, Basilikum, Blattsalat & Olivenöl



## PASTA – TEIGWAREN

<b>TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI</b>	25.00
Eiernudeln & Steinpilzen, Trüffelscheiben, Cherrytomaten, Basilikum-Blättern, Trüffel-Öl, verfeinert mit Rahm & Knoblauch	
<b>TAGLIATELLE GIARDINO</b>	26.50
Eiernudeln & Riesencrevetten ohne Schale an Tomatenbrandy-Rahmsauce, Basilikum, Rauch-lachsstreifen, Knoblauch und Cherry-Tomaten	
<b>GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI</b>	20.50
Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Weisswein und Rahm, garniert mit Parmesansplitter	
<b>GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI</b>	20.50
Spinat & Gorgonzolarahmsauce, garniert mit Parmesansplitter	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	21.00
Speck, Zwiebeln, Eigelb, Rahm	
<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b>	20.00
Knoblauch, Peperoncini, Petersilie, Olivenöl, Parmesan	
<b>SPAGHETTI ALLA FIAMMA</b>	26.00
Kalbsfleischstreifen, Peperoncini, Knoblauch an einer feinen Paprika-Rahmsauce	
<b>RISOTTO CON GAMBERONI</b>	25.50
Riesencrevetten ohne Schale, Knoblauch, Cherry-Tomaten, Parmesan, Basilikum, und mit Tomatensauce verfeinert	
<b>RISOTTO AL LIMONE E SPINACI</b>	24.50
Spinat, Zitronensaft, Rahm, Parmesan, Olivenöl	
<b>RISOTTO DELLO CHEF</b>	25.50
Kalbsfleischstreifen, Zwiebeln, Weisswein, Cherrytomaten, Safran, Petersilie, Parmesan	



## **ALLA GRIGLIA**

**GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 36.50

Riesencrevetten ohne Schale vom Grill an Knoblauch-Kräuterbutter,  
Petersilie & Pepperoncini

**FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO** 47.50

Rindsfilet an feiner Steinpilzrahmsauce, mit Trüffelcarpaccio & Parmesansplitter garniert

**FILETTO D'AGNELLO CON ERBE FINI** 39.50

rosa gebratenes Lammrückenfilet vom Grill an italienischer Kräutersauce

**PETTO DI POLLO CON PANNA E LIMONE** 28.50

Zarte Pouletbrust vom Grill an Zitronenrahmsauce

**SURF & TURF** 54.50

Rindsfilet vom Grill mit Riesencrevetten

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR

MIT BEILAGEN NACH IHRER WAHL:

RISOTTO – EIERNUDELN – GRILLGEMÜSE



# La Tradizionale

## Mezzelune Burro e Salvia

Halbmond-Teigtaschen mit Steinpilzfüllung, an Salbeibutter

Fr. 25.50

## Tagliolini della Casa

Feine Eiernudeln mit Pinienkerne, Basilikum & gebratene Auberginen,  
Cherrytomaten

Fr. 23.50

## Piccata Milanese

Kalbpiccata nach Mailänderart (mit gebratenen Schinken & Champignons)  
& Tomaten-Spaghetti

Fr. 38.50

## Saltimbocca alla Romana

Kalbschnitzel im Rohschinken & Salbei mantel an Marsalasaucce & Safran-Risotto

Fr. 39.50

## Fegato di Vitello alla Veneziana

Gebratene Kalbsleber nach Venezianischer Art & Bratkartoffeln

Fr. 35.50

## Scaloppine alla Limone

Kalbschnitzel an einer Zitronensauce & Tagliatelle

Fr. 37.50



<b>VINO</b>	1dl	Flasche
<b>Bianco</b>		
Pinot Grigio DOC	6.-	42.-
Arneis Roero DOCG	7.-	46.-
Aigle Murailles	8.-	49.-
Prosecco	8.-	49.-
<b>Rosé</b>		
Alghero DOC Cannonau, Sangiovese	5.-	35.-
Frati Barbera, Gropello, Marzemino, San.	6.-	42.-
Prosecco Rosé	8.-	49.-
<b>Rosso</b>		
Primitivo	6.-	42.-
Ripasso Corvina, Rondinella, Molinara	6.-	42.-
Nero d'Avola	7.	46.-
Cannonau di Sardegna	7.-	46.-
Barbera	8.-	52.-
<b>Riserva dalla cantina</b>		
Valpolo Cabernet S., Merlot, Petit Verdot		60.-
Barolo		60.-
Amarone Corvina, Rondinella, Molinara		60.-
Domus Caia DOC Sangiovese, Spätlese		66.-
Brunello Sangiovese		75.-
Promis Merlot, Syrah, Sangiovese		75.-
Tignanello Cab. Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese		150.-
Sassicaia Cab. Sauvignon, Cabernet Franc		220.-
Ornellaia Merlot, Cabernet S., Cabernet F., Petit Verdot		250.-
<b>BEVANDE - GETRÄNKE</b>		
Fläschli		5.00
Cola, Citro, Rivella, Most, Bier ohne Alk.		
Feldschlösschen Bier	2dl	3dl 5dl
Hopfenperle oder Braufrisch ab Fass	4.-	4.50 6.50
Birra Moretti hell oder Ichnusa trüb		6.00

## PIZZE

Jede Pizza mit Mozzarella, Tomatensauce und Oregano

Auf Wunsch mit Büffelmozzarella + 4.-

<b>MARGHERITA</b>	16.00
<b>NAPOLETANA</b> Kapern, Sardellen	18.50
<b>FRUTTI DI MARE</b> Meeresfrüchte, Knoblauch	24.50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Schinken, Champignons	19.50
<b>PUTANESCA</b> Salami, Speck, Sardellen, Knoblauch	19.50
<b>QU.STAGIONI</b> Schinken, Artischocke, Pilze, Salami	21.50
<b>VESUVIO</b> Scharfe Salami, Speck, Knoblauch	21.50
<b>AL TONNO</b> Thunfisch, Zwiebeln	20.50
<b>CARBONARA</b> Pancetta (Speck), Zwiebeln, Ei	21.50
<b>PARMA</b> Parmaschinken, Ruccola, Cherrytomaten	26.50
<b>VAZZARRA</b> Scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln	21.50
<b>PROSCIUTTO GORGONZOLA</b> Schinken, Gorgonzola	20.50
<b>GAMBERONI</b> Riesencrevetten, Knobli, Chili, Ruccola	26.50
<b>PAZZA</b> Schinken, Salami, Speck, Zwiebeln	24.50
<b>HAWAII</b> Schinken, Ananas	19.50
<b>CAPRESE</b> Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum	22.50
<b>CALZONE</b> zugedeckt, Pilze, Schinken, Ei	21.50
<b>DELLA CASA</b> Peperoni, Zucchetti, Chili, Knobli, Parmesan	24.00
<b>SALMONE</b> Rauchlachs, Zwiebeln, Basilikumpesto, Knoblauch	26.50
<b>PORCINI</b> Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Parmesan, Trüffelöl	26.00
<b>GIARDINO</b> Spinat, Broccoli, Champignon, Zwieb., Knobli	24.00
<b>CARPACCIO</b> Filetcarpaccio, Zwiebeln, Parmesan, Pesto	26.50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 4 verschiedene Käsesorten	20.50
<b>POLLO</b> Poulet, Zwiebeln, Kräuterbutter	21.50

Alle Preise inklusive MWSt



## **Dolce - Dessert :**

### **Hausgemacht:**

Tiramisu - Panna Cotta - Creme Brûlé

### **Glace:**

- Vanille - Spagnola(sauerkirsch)
- Mocca - Schoggi - Hazelnuss
- Mango - Citron

