

Vorspeisen

Zuppa Pavese Bouillon mit Parmesankäse und Ei	12.00
Insalata verde / mista grüner Salat / gemischter Salat	10.00 / 12.00
Insalata Caprese Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	18.00
Insalata di rucola con gamberoni und crema di Balsamico Rucolasalat mit Riesencrevetten und garniert mit balsamicocreme	23.00
Antipasti «Al solito posto» (specialità della casa) gemischte italienische Vorspeise nach Art des Hauses. Lassen Sie sich überraschen!	22.50
Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, parmigiano, pane all' aglio Rindscarpaccio mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Knoblibrot	22.00 / 30.00
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thonsauce garniert	27.00 / 33.00
Bruschetta Getoastetes Brot mit frische Tomaten und Basilikum	12.00
Burrata e pomodorini Cremige Burrata Käse mit Cherry-Tomaten	16.00
<u>Pastagerichte und Risotto</u>	
Tagliatelle ai funghi porcini e carne di vitello Nudeln mit Steinpilzen und Kalbfleischstreifen	30.00
Spighe Caprese ai pomodorini freschi Teigtaschen mit einer Ricotta und Zitronen Füllung an frischen Tomaten	32.00
Tagliolini con Creme di Zafferano e Calamari Feine Nudeln an Safrancreme mit kleine Tintenfische	33.50
Spaghetti carbonara Spaghetti mit Guanciale, Eier und Parmesankäse (italienisches Rezept)	26.00
Spaghetti bolognese Spaghetti mit Hackfleischsauce	26.00

Spaghetti vongole	24.00 / 34.00
Spaghetti mit Muscheln	
Gnocchi al Tegamino	26.00
Gnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken	
Risotto con Crema di Zucchini e Limone a Carpaccio di Gambero Rosso	37.00
Risotto mit Zucchini-creme und Zitronenaroma mit roten Crevetten	

Wenn nicht anders notiert, gilt der Preis für eine normale Portion.

Eine kleine Portion kostet CHF 3.00 weniger.

Hauptspeisen

Jeder Hauptgang wird mit einer Beilage nach Wahl serviert.

Filetto di Branzino in Crosta	42.00
Wolfsbarschfilet mit einer Kruste aus Brotkrümel mit Zitronenaroma	
Polipetti alla Luciana	40.00
Kleine Tintenfisch mit Tomate, Peperoncino, Knoblauch und Petersilie	
Lucioperca alla siciliana	37.00
Zanderfilet gebraten mit Tomaten und schwarzen Oliven	
Ossobuco milanese	34.50
Geschmorte Kalbshaxe mit Parmesanrisotto serviert	
Scaloppine di vitello	42.00
al limone o al vino bianco o al marsala	
Kalbschnitzel an Zitronensauce, Weisswein, oder Marsala	
Filetto di manzo	44.00
Zartes Rinderfilet (180g)	
Carré di agnello alla griglia	44.00
Lamm-Racks vom Grill mit Kräutern	

Contorni / Beilagen

Jeder Hauptgang wird mit einer Beilage nach Wahl serviert.

Risotto al parmigiano o alla milanese (mit Safran)	6.00
Patatine fritte (Pommes frites)	6.00
Spinaci (Spinat)	6.00
Verdura del Giorno (Tagesgemüse)	6.00
Bratkartoffeln	6.00

Pizze

POLI	31.00
Provolone-Käse, Mozzarella, Mortadella und Pistazien	
MARGHERITA	16.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano	
NAPOLI	20.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	
MARINARA	19.50
Tomaten, Basilikum, Oregano, Knoblauch und Sardellen	
PROSCIUTTO	17.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	
PROSCIUTTO E FUNGHI	18.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum und Oregano	
VEGETARIANA	22.00
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Oregano	
QUATTRO STAGIONI	26.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oregano	
CALABRESE	23.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Peperoncini und Oregano	
CALZONE «AL SOLITO POSTO»	28.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Ricotta	
CALZONE «HOT»	30.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Oliven	
TONNO	22.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Kapern und Oregano	
BRACCIO DI FERRO	27.00
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola, Oregano und Ei	
CRUDO	29.00
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan und Oregano	
DIMI	27.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Schinken und Ei	

PIZZA GLUTENFREI + Fr. 4.00

SHARON	29.50
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Cherrytomaten, Oregano	
KIMBERLY	33.00
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken, Cherrytomaten, Mozzarelline, Parmesansplitter und Trüffelöl	
SANTA LUCIA	32.00
Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, scharfe Salami, Cherrytomaten, Peperoncini und Olivenöl	
BUFALA	28.50
Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum und Oregano	
QUATTRO FORMAGGI	26.00
Vier verschiedene Käse und Oregano (ohne Tomatensauce)	
SALSICCIA E FRIARIELLI (SPEZIALITÄT VON NEAPEL)	26.50
Mozzarella, Oregano, geräucherter Provolone-Käse, hausgemachte Wurst und Friarielli (grünes Blattgemüse, sautiert)	
VINCENZO	32.00
Tomaten, Mozzarella, Friarielli, Burrata, und Parmaschinken	
BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO	27.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rucola, Bresaola und Parmesan	
PADRONA	30.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Steinpilze und Kalbfleischstreifen	
CAPRICCIOSA	25.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Artischocken, Schinken, Oliven und Pilze	
NORCINA	30.00
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Schinken, Pancetta, Salami	

Per i Bambini / Kindermenu

Pasta al burro o al pomodoro Teigwaren mit Butter oder Tomatensauce	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	19.00

Fleischdeklaration:

Rindfleisch: Irland und USA (*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*)

Fisch: Italien, Vietnam, Neuseeland

Kalbfleisch: Schweiz (Swiss Prime Qualität)

Schweinefleisch: Schweiz

Pouletfleisch: Schweiz

Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich bitte bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Mehrwertsteuer (7.7%)

Acqua minerali/ Mineralwasser

Aperto / Offenausschank

Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	02 dl	3.80
	03 dl	4.40
	05 dl	5.00

Bottiglie / Mineralwasser Flaschen

San Pellegrino (mit Kohlensäure)	05 dl	5.50
	10 dl	10.00
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	05 dl	5.50
	10 dl	10.00

Bevande analcoliche / Süssgetränke

Aperto/ Offenausschank

Coca Cola, Elmer Citro, Apfelschorle	02 dl	3.80
Eistee San Benedetto, Orangensaft (Ramseier)	03 dl	4.60
	05 dl	6.00

Bottiglie/Flaschen

Chinotto, Gazzosa, Aranciata	2.7 dl	6.00
Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot/ blau, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic Water, Fanta Orange, Red Bull	3.3 dl	5.50
Suure Moscht trüb, Alkoholfrei	05 dl	5.50

Succhi / Säfte

Tomatensaft, Orangensaft	03 dl	5.00
--------------------------	-------	------

Bevande calde / Warme Getränke

Espresso	4.50
Espresso macchiato	5.50
Espresso doppio	7.50
Cappuccino	5.50
Corretto	9.00
Kaffee Crème	4.50
Latte macchiato	6.00
Milch	4.50
Tee	4.50
Heisse Schokolade	6.00
Ovomaltine	6.00

Birre / Biere

Falken Lager Hell vom Fass	02 dl	4.00
	03 dl	4.60
	05 dl	6.50
Weizenbier (Falken)	05 dl	7.00
Nastro Azzurro, Moretti, Ichnusa, Menabrea (IT)	3.3 dl	6.00
Alkoholfreies Bier (Falken)	3.3 dl	6.00

Aperitivi / Aperitif

Gespritzter Weisswein (süss/sauer)		9.00
Aperol Spritz		12.50
Martini (bianco/rosso)		9.00
Campari Bitter		9.00
Campari Soda (mit Alkohol)		9.00
Campari Orange (mit 02 dl Orangensaft)		12.00
Cynar		9.00
Sprizzone Ugo		12.00
Crodino (ohne Alkohol)		6.00
San Bitter (ohne Alkohol)		6.00
Champagne	1 dl	18.00
Ferrari Rosé	1 dl	18.00
	7,5 dl	95.00
Weitere Champagnersorten oder Franciacorta	1 dl	ab 16.00

Liquori / Whisky / Brandy / Drinks / Cocktails

Whisky

Jack Daniels	4 cl	12.50
Oban, Macallan	4 cl	16.00
Weitere Whiskysorten auf Anfrage	4 cl	ab 16.50

Brandy

Carlos I	4 cl	10.00
Vecchia Romagna	4 cl	10.00
Rom	4 cl	ab 12.00

Drinks/ Cocktails

Kir Royal, Mimosa Rossini, Americano, Negroni		10.00
Limoncello	4 cl	8.00
Amaretto	4 cl	8.00
Bailey's	4 cl	9.00
Digestivi (Fernet Branca, Averna, Lucano, etc)	4 cl	9.00

Grappe

Berta Magia, (Piemont, Barbera/ Malvasia/ Brachetto, 43%)	2 cl	17.00
Berta Tre Soli Tre, (Piemont, Nebbiolo, 44%)	2 cl	20.50
Grappa Chiara di Moscato, Poli (Veneto, 40%)	2 cl	16.00
Grappa di Amarone (Trentino, 40%)	2 cl	12.00
Weitere Grappe auf Anfrage	2 cl	ab 18.50

Dolci / Desserts

Tiramisù 12.00
Hausgemachte Klassiker mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Kaffee

Panna Cotta 12.00
Variationen nach Tagesangebot. Zum Beispiel mit Waldbeeren, Schokolade, Birnen, Feigen oder Erdbeeren. *Fragen Sie nach, was wir heute im Angebot haben!*

Sformato di Cioccolato 13.50
Frisch gebackener Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, mit Vanilleglacé serviert. *«Gut Ding will Weile haben!» - ca. 15 Minuten*

Babà al Rum 13.50
Kuchen aus Briocheteig in einem Rum-Sirup eingelegt, mit Rahm

Zuccotto alla Fiorentina 13.50
Ein halbgefrorene Torten-Spezialität aus der Toskana mit in Rum getränkte Biskuitteig, eine nussige Sahnefüllung und Erdbeeren

Glacé Artigianale - Gelato Schokolato
Diverse Aromen zur Auswahl. Fragen Sie nach!

Pro Kugel 5.50

Schlagrahm 1.50