

Vorspeisen

Zuppa di Cipolle Zwiebel suppe	12.00
Insalata verde / mista grüner Salat / gemischter Salat	10.00 / 12.00
Insalata Caprese Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	18.00
Antipasti «Al solito posto» (specialità della casa) gemischte italienische Vorspeise nach Art des Hauses.	22.50
Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, parmigiano, pane all' aglio Rindscarpaccio mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Knoblibrot	24.00 / 32.00
Bruschetta Geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Basilikum	12.00
Burrata con Verdure Grigliate Cremiger Burrata-Käse mit Gegrilltem Gemüse	22.00

Pastagerichte und Risotto

Tagliatelle ai funghi porcini e carne di vitello Nudeln mit Steinpilzen und Kalbsstreifen	32.00
Fiori ripieni con carne brasate alla crema di zafferano Ravioli mit Brasato Füllung und Safran-Sauce	32.00
Spaghetti carbonara (guanciale, uovo e pecorino) Spaghetti an Carbonara-Sauce	26.00
Rigatoni alla amatriciana Traditionell Rezept mit Knuspriger Guanciale und Pecorino Käse	26.00
Risotto con Crema di Zucca Gorgonzola und Noci Risotto mit Kürbis creme und Gorgonzola Käse und Walnüsse	32.50

Hauptspeisen

Zu jedem Hauptgang wird eine Beilage nach Wahl serviert.

Luccioperca alla siciliana Zanderfilet gebraten mit Tomaten Kapern und schwarzen Oliven	36.00
Ossobuco milanese Geschmorte Kalbshaxe mit Parmesanrisotto serviert	36.50
Scaloppine di vitello Kalbsschnitzel	42.00
Coscia di Agnello Geschmorte Lammhüfte mit Gegrilltem Radicchio und Süsskartoffelstock	44.00
Sformato di Cavolfiore con crema di Parmigiano Blumenkohlaufauf auf Parmesancreme	22.00
Galletto al Forno con erbe Aromatiche Kräuter-Mistkratzerli mit Pommes und Hausgemachte Sauce	32.00



Contorni / Beilagen

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
Patatine / Bratkartoffeln	6.00

Fleischdeklaration:

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

Fisch: Italien, Vietnam, Neuseeland

Kalbfleisch: Schweiz (Swiss Prime Qualität)

Schweinefleisch: Schweiz

Hühnerfleisch: Schweiz

Per i Bambini / Kindermenu

Pasta al burro o al pomodoro	15.00
Teigwaren mit Butter oder Tomatensauce	
Chicken Nuggets mit Pommes frites	15.00

Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich bitte bei unserem Personal. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Pizze

MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano	17.00
NAPOLI Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	20.50
MARINARA Tomaten, Basilikum, Oregano, Knoblauch und Sardellen	19.50
PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	19.50
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum und Oregano	21.50
VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Oregano	23.00
QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oregano	26.50
CALABRESE Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Peperoncini und Oregano	23.00
CALZONE «AL SOLITO POSTO» Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Ricotta	28.50
CALZONE «HOT» Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Oliven	30.00
TONNO Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Kapern und Oregano	22.00
BRACCIO DI FERRO Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola, Oregano und Ei	27.00
CRUDO Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan und Oregano	29.00
KIMBERLY Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken, Cherrytomaten, Mozzarelline, Parmesansplitter und Trüffelöl	33.00

Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich bitte bei unserem Personal. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



SHARON Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Cherrytomaten, Oregano	29.50
SANTA LUCIA Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, scharfe Salami, Cherrytomaten, Peperoncini und Olivenöl	32.00
QUATTRO FORMAGGI Vier verschiedene Käsesorten und Oregano (ohne Tomatensauce)	26.00
SALSICCIA E FRIARIELLI (SPEZIALITÄT VON NEAPEL) Mozzarella, Oregano, geräucherter Provolone-Käse, hausgemachte Wurst und Friarielli (grünes Blattgemüse, sautiert)	26.50
VINCENZO Tomaten, Mozzarella, Friarielli, Burrata, und Parmaschinken	32.00
BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rucola, Bresaola und Parmesan	27.50
PADRONA Tomaten, Mozzarella, Oregano, Steinpilze und Kalbfleischstreifen	32.50
CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Oregano, Artischocken, Schinken, Oliven und Pilze	25.50
FRUTTI DI MARE Tomaten, Mozzarella mit Meeresfrüchten (Tintenfisch, Oktopus und Muscheln)	30.00
NORCINA Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Schinken, Pancetta, Salami	30.00

PIZZA GLUTENFREI + CHF 4.00

TAKE-AWAY – CHF 2.00 pro Pizza

Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich bitte bei unserem Personal. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Acqua minerali / Mineralwasser

Aperto / Offenausschank

Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	2 dl	3.80
	3 dl	4.40
	5 dl	5.00

Bottiglie / Flaschen

San Pellegrino (mit Kohlensäure)	5 dl	5.50
	10 dl	10.00
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	5 dl	5.50
	10 dl	10.00

Bevande analcoliche / Süssgetränke

Aperto / Offenausschank

Coca Cola, Elmer Citro, Apfelschorle	2 dl	3.80
Eistee San Benedetto, Orangensaft (Ramseier)	3 dl	4.60
	5 dl	6.00

Bottiglie / Flasche

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

Succhi / Säfte

Tomatensaft, Orangensaft	3 dl	5.00
--------------------------	------	------

Bevande calde / Warme Getränke

Espresso	4.80
Espresso macchiato	5.80
Espresso doppio	9.00
Cappuccino	5.50
Corretto	10.00
Kaffee Crème	4.80
Latte macchiato	6.00
Milch	4.50
Tee	4.50
Heisse Schokolade	6.00

Birre / Biere

Falken Lager Hell vom Fass	2 dl	4.00
	3 dl	4.60
	5 dl	6.50
Weizenbier (Falken)	5 dl	7.00
Moretti,(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
Ferrari Rosé	1 dl	18.00
Weitere Champagnersorten oder Franciacorta	1 dl	ab 16.00
Franciacorta	7,5	95.00

Liquori / Whisky / Brandy / Drinks / Cocktails

Whisky

Jack Daniels	4 cl	12.50
Weitere Whiskysorten auf Anfrage	4 cl	ab 16.50

Brandy

Vecchia Romagna	4 cl	10.00
Rum	4 cl	ab 12.00

Drinks / Cocktails

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

Grappe

Grappa Chiara di Amarone	2 cl	12.00
Grappa diBrunello	2 cl	14.00
Weitere Grappe auf Anfrage		

Dolci / Desserts

Tiramisù Hausgemachte Klassiker mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Kaffee	12.00
Apfel Khuchen Hausgemachte Khuchen <i>serviert mit Vanille Glace</i>	13.50
Pannacotta	13.50
Fiordilatte alle Mandorle con salsa alla arancia Löffeldessert mit Mandel und Orange kreme	12.50

Glacé

Im Becher (zum Mitnehmen)	4.50
Im Restaurant serviert	5.50
Schlagrahm	1.50

Caffè - Mokka
Cioccolato- Schoggi
Stracciatella - Fior di latte mit eingelegten Schoggi
Vaniglia Bourbon - Bourbon Vanille
Fragola - Erdbeere
Piemonte IGP - Haselnuss aus der Piemonte
Pistacchio- Pistazien

Sorbetto Limone - Zitronensorbet
Sorbetto Fragola - Erdbeersorbet