

Vorspeisen

<i>Zuppa Pavese</i>	14.00
Bouillon mit Parmesankäse und Ei	
<i>Zuppa di Astice</i>	24.00
Hummercrèmesuppe mit Brotcroutons	
<i>Insalata verde / mista</i>	10.00 / 12.00
grüner Salat / gemischter Salat	
<i>Insalata Caprese</i>	18.00
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
<i>Insalata di rucola con gamberoni e crema di Balsamico</i>	26.00
Rucolasalat mit Riesencrevetten und garniert mit balsamicocreme	
<i>Antipasti «Al solito posto» (specialità della casa)</i>	24.00
gemischte italienische Vorspeise nach Art des Hauses. Lassen Sie sich überraschen!	
<i>Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, parmigiano, pane all'aglio</i>	26.00 / 36.00
Rindscarpaccio mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Knoblibrot	
<i>Vitello Tonnato</i>	27.00 / 36.00
Kalbfleisch mit Thonsauce garniert	

Hauptspeisen

<i>Tagliatelle ai funghi porcini e carne di vitello</i>	32.00
Nudeln mit Steinpilzen und Kalbfleischstreifen	
<i>Spighe Caprese ai pomodorini freschi</i>	34.00
Teigtaschen mit einer Ricotta und Zitronen Füllung an frischen Tomaten	
<i>Tagliolini con Creme di Zafferano e Calamari</i>	36.50
Feine Nudeln an Safrancreme mit kleine Tintenfische	
<i>Spaghetti carbonara</i>	26.00
Spaghetti mit Guanciale, Eier und Parmesankäse (italienisches Rezept)	
<i>Spaghetti bolognese</i>	26.00
Spaghetti mit Hackfleischsauce	

Gnocchi al Tegamino 26.00

Gnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

Risotto con Crema di Zucchini e Limone a Carpaccio di Gambero Rosso 39.50

Risotto an Zucchini-creme mit Zitronenaroma und roten Crevetten

Diese Preise gelten für eine volle Portion.

Die kleine Portion kostet Fr.3.00 weniger.

Filetto di Branzino in Crosta 44.00

Wolfsbarschfilet mit einer Kruste aus Brotkrümel mit Zitronenaroma

Polipetti alla Luciana 42.00

Kleine Tintenfisch mit Tomate, Peperoncino, Knoblauch und Petersilie

Lucioperca alla siciliana 37.00

Zanderfilet gebraten mit Tomaten und schwarzen Oliven

Scaloppine di vitello 46.00

al limone o al vino bianco o al marsala

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Weisswein, oder Marsala

Filetto di manzo alle Erbe affumicate 49.00

Zartes Rinderfilet mit Kräuter geräuchert

Costolette di Agnello alla Scottadito 46.00

Lamm-Racks vom Grill nach Römischer Art

Beilagen

Risotto al parmigiano 7.50

Risotto alla milanese (mit Safran) 9.00

Patatine fritte (Pommes frites) 7.50

Spinaci (Spinat) 7.50

Verdura del Giorno (Tagesgemüse) 7.50

Für Kinder

<i>Pasta al burro e al pomodoro</i>	14.00
Teigwaren mit Butter oder Tomatensauce	
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	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

Geflügel: Schweiz

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

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

Pizze

<i>Margherita</i>	16.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano	
<i>Napoli</i>	20.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	
<i>Marinara</i>	19.50
Tomaten, Basilikum, Oregano, Knoblauch und Sardellen	
<i>Prosciutto</i>	17.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	
<i>Prosciutto e Funghi</i>	18.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum und Oregano	
<i>Vegetariana</i>	22.00
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Oregano	
<i>Quattro Stagioni</i>	26.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oregano	
<i>Calabrese</i>	23.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Peperoncini und Oregano	
<i>Calzone «Al solito posto»</i>	28.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Ricotta	
<i>Calzone «Hot»</i>	30.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Oliven	
<i>Torino</i>	22.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Kapern und Oregano	
<i>Braccio di Ferro</i>	27.00
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola, Oregano und Ei	
<i>Crudo</i>	29.00
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan und Oregano	

PIZZA GLUTENFREI + Fr. 4.00

Pizze



<i>Poli</i>	29.50
Provolone-Käse, Mozzarella, Mortadella und Pistazien	
<i>Sharen</i>	29.50
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Cherrytomaten, Oregano	
<i>Kimberly</i>	33.00
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken, Cherrytomaten, Mozzarelline, Parmesansplitter und Trüffelöl	
<i>Santa Lucia</i>	32.00
Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, scharfe Salami, Cherrytomaten, Peperoncini und Olivenöl	
<i>Bufala</i>	28.50
Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum und Oregano	
<i>Quattro Formaggi</i>	26.00
Vier verschiedene Käse und Oregano (ohne Tomatensauce)	
<i>Salsiccia e Friarielli (Spezialität von Neapel)</i>	26.50
Mozzarella, Oregano, geräucherter Provolone-Käse, hausgemachte Wurst und Friarielli (grünes Blattgemüse, sautiert)	
<i>Vincenzo</i>	32.00
Tomaten, Mozzarella, Friarielli, Burrata, und Parmaschinken	
<i>Bresaola, Rucola e Parmigiano</i>	27.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rucola, Bresaola und Parmesan	
<i>Padrona</i>	30.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Steinpilze und Kalbfleischstreifen	
<i>Capricciosa</i>	25.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Artischocken, Schinken, Oliven und Pilze	
<i>Mercina</i>	30.00
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Schinken, Pancetta, Salami	
<i>Dimi</i>	27.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Schinken und Ei	

PIZZA GLUTENFREI + Fr. 4.00

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

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
--------------------------------	-------	------

Säfte

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

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

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

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

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

Desserts

Tiramisù 12.00

Hausgemachte Klassiker mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Kaffee

Panna Cotta 12.00

Garniert mit Waldbeeren

Sfornate 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

Glacé

Diverse Aromen zur Auswahl. Fragen Sie nach!

Pro Kugel 4.50

mit Schlagrahm 1.50