

Vorspeisen

| | |
|--|---------------|
| Minestrone Gemüsesuppe | 14.00 |
| 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 |
| Carpaccio di polpo con agrumi Tintenfischcarpaccio mit Zitrus-Dressing | 24.00 |
| Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thonsauce garniert | 27.00 / 33.00 |
| Bruschetta Geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Basilikum | 12.00 |
| Bruschetta mista – funghi porcini, prosciutto crudo, pomodori, lardo Geröstetes Brot mit frischen Steinpilzen, Parmaschinken, Tomaten und Speck | 18.00 |
| Burrata con pomodorini e tartufo Cremiger Burrata-Käse mit Cherry-Tomaten und Trüffel | 24.00 |

Pastagerichte und Risotto

| | |
|---|-------|
| Tagliatelle ai funghi porcini e carne di vitello Nudeln mit Steinpilzen und Kalbfleischstreifen | 32.00 |
| Delizia al limone e ricotta con pomodorini o pesto di basilico Hausgemachte Teigtaschen mit einer Ricotta- und Zitronenfüllung mit Cherry-Tomaten oder Pesto | 30.00 |
| Ravioli ripieni con carne brasate alla crema di zafferano Ravioli mit Fleischfüllung und Safran-Sauce | 32.00 |
| Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci al burro e parmigiano Tortelloni mit Ricotta- Spinatfüllung an Butter und Parmesan | 30.00 |
| Spaghetti carbonara (guanciale, uovo e pecorino) Spaghetti an Carbonara-Sauce | 26.00 |
| Spaghetti vongole Spaghetti mit Muscheln | 34.00 |
| Gnocchi al Gorgonzola e Gambero Gnocchi mit Gorgonzola und Crevetten | 32.00 |
| Risotto con Crema di Zucchini e Limone a Carpaccio di Gambero Rosso Risotto mit Zucchini-creme und Zitronenaroma mit roten Crevetten | 39.50 |

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

Hauptspeisen

Zu jedem Hauptgang wird eine Beilage nach Wahl serviert.

| | |
|---|-------|
| Filetto di Branzino in Crosta al limone Wolfsbarschfilet mit einer Kruste aus Brotkrümel mit Zitronenaroma | 42.00 |
| Polpo alla griglia con hummus Tintenfisch vom Grill mit Hummus | 38.00 |
| Lucioperca alla siciliana Zanderfilet gebraten mit Tomaten und schwarzen Oliven | 37.00 |
| Ossobuco milanese Geschmorte Kalbshaxe mit Parmesanrisotto serviert | 34.50 |
| Scaloppine di vitello al limone o al vino bianco o al marsala Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Weisswein, oder Marsala | 42.00 |
| Filetto di manzo alle Erbe affumicato Rinderfilet an geräucherten Kräutern | 46.00 |
| Suprema di pollo alla panna Pouletbrust an Rahmsauce | 26.00 |

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 Teigwaren mit Butter oder Tomatensauce | 12.00 |
| Chicken Nuggets mit Pommes frites | 19.00 |

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 | 18.00 |
| NAPOLI Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano | 20.50 |
| MARINARA Tomaten, Basilikum, Oregano, Knoblauch und Sardellen | 19.50 |
| PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano | 17.50 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum und Oregano | 18.50 |
| VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Oregano | 22.00 |
| 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 |
| 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.

| | |
|--|-------|
| SHARON Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Cherrytomaten, Oregano | 29.50 |
| KIMBERLY Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken, Cherrytomaten, Mozzarelline, Parmesansplitter und Trüffelöl | 33.00 |
| 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 | 30.50 |
| 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 |

Suure Moscht trüb, Alkoholfrei

5 dl 5.50

Succhi / Säfte

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Tomatensaft, Orangensaft | 3 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 | 2 dl | 4.00 |
| | 3 dl | 4.60 |
| | 5 dl | 6.50 |
| Weizenbier (Falken) | 5 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 |
| Rum | 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 |

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

Dolci / Desserts

| | |
|--|-------|
| Tiramisù Hausgemachte Klassiker mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Kaffee | 12.00 |
| Sformato di Cioccolato Frisch gebackener Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, mit Vanilleglacé serviert. «Gut Ding will Weile haben!» - ca. 15 Minuten | 13.50 |
| Babà al Rum Kuchen aus Hefeteig in einem Rum-Sirup eingelegt, mit Rahm | 13.50 |

Glacé hausgemacht

Nun können Sie ein feines hausgemachtes Gelato bei uns geniessen!
Alle Sorten werden in Becher zum Mitnehmen oder im Restaurant serviert.

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

Amarena - mit eingelegten Kirschen

Fior di Latte - cremiges Glacé mit Mascarpone

Menta con Cioccolato - Schokoladenglacé mit Minze

Vaniglia Bourbon con Sesamo - Bourbon Vanille mit Sesam

Caffé nocciolato con Mandorle - Haselnuss-Kaffeeglacé mit Mandeln

Cioccolato Maracaibo 38% - dunkler Schokoladen (aus Maracaibo, 38% Kakao)

Nocciola Piemonte IGP - Haselnuss aus der Piemonte

Pistacchio Bronte DOP - Pistazien

Sorbetto Cacao Dark - Sorbet aus dunklem Kakao

Sorbetto Limone - Zitronensorbet

Sorbetto Mandarino - Mandarinsorbet

Sorbetto Fragola - Erdbeersorbet