

Vorspeisen

Zuppa Pavese Buillon mit Ei und Käse	14.00
Crema di Patate e Tartufo Kartoffelcreme mit Trüffel	16.00
Insalata verde / mista grüner Salat / gemischter Salat (nur eine Grosse)	10.00 / 12.00
Insalata Caprese Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	19.00
Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, parmigiano, pane all' aglio Rindscarpaccio mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Knoblibrot	24.00 / 32.00
Carpaccio di Gamberi di Mazzara del Vallo con composta di Mango Carpaccio vom Garnele von Mazzara mit Mango	27.00
Bruschetta Geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Basilikum	14.00
Sformato di Polenta ripieno di Porcini su crema di Parmigiano Auflauf Polenta gefüllt mit Steinpilze auf Parmesan Creme	18.00
Burrata con Ristacci e Mortadella Cremiger Burrata-Käse mit Pistazien und Mortadella	24.00

Pastagerichte und Risotto

Tagliatelle ai funghi porcini e carne di vitello Nudeln mit Steinpilzen und Kalbfleischstreifen	32.00
Tagliatelle Gamberi Zucchini e Pomodorini Nudel mit Crevette Zucchini und Cherry Tomaten	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
Spaghetti alla Bolognese Spaghetti mit Bolognese Sauce	27.00
Rigatoni Alla Norma Makkaroni mit Aubergine Cherry Tomaten Basilikum und Salzig Ricotta Käse	27.00
Risotto Mirtili Taleggio e Bacon croccante Risotto mit Blaubeeren Taleggio Käse und Knuspriger Bacon	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

Hauptspeisen

Zu jedem Hauptgang wird eine Beilage serviert

Nido Di Pesce Azzurro su crema allo champagne e Porri Blaufischnest auf Feine Champagner Sauce und Lauch	42.00
Zuppa di Moscardini con Cavolo Nero Toscano Kleiner Tintenfisch mit Toskanischem Schwarzkohl	38.00
Orecchia di Elefante Kalbs Kotelett Paniert mit Cherry Tomaten Rucola und Parmesan	48.00
Saltimbocca di Vitello al Vino Bianco Kalbsschnitzel mit Salbei Parmaschinken an Weissweinsauce	46.00
Scaloppine di vitello al limone o al vino bianco o al marsala Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Weisswein, oder Marsala	42.00
Filetto di manzo al carbone Fume Rinderfilet an geräucherten Kohle	46.00
Bistecca di Maiale con salsa alla Panna Schweinen Steck an Rahmsauce	29.00

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	15.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	19.00

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

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
Nastro Azzurro, 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
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 Limone - Zitronensorbet

Sorbetto Mandarino - Mandarinsorbet

Sorbetto Fragola - Erdbeersorbet