

## FOCACCE E PIZZE

Focaccia olio e rosmarino Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	12.5	
Focaccia San Daniele Rohschinken San Daniele	18.5	
Pizza margherita Tomaten, Mozzarella	16.5	22.5
Pizza marinara Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	16.5	22.5
Pizza napoletana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	18.5	24.5
Pizza prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	18.5	24.5
Pizza San Daniele Tomaten, Mozzarella, Rohschinken San Daniele, Rucola, Mascarpone	21.5	27.5
Pizza Calzone Tomaten, Ricotta, Hinterschinken, Pilze	19.5	25.5
Pizza quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven	19.5	25.5
Pizza calabrese Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven	19.5	25.5
Pizza bianca con Mortadella Mortadella, Büffelmozzarella, Pistazien	19.5	25.5
Pizza frutti di mare Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch	20.5	26.5
Pizza tonno Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thon	18.5	24.5
Pizza asparagi e speck Tomaten, Mozzarella, grüner Spargel, Speck	21.5	27.5
Pizza bianca ortolana Mozzarella, Basilikum, Gemüse	18.5	24.5
Per ogni ingrediente supplementare Zuschlag pro zusätzliche Beilage		2
Per ogni ingrediente supplementare come: Bufala, crudo, frutti di mare e tonno Zuschlag pro zusätzliche Beilage wie: Büffelmozzarella, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Thunfisch		4

Tutte le pizze si possono avere senza glutine  
Alle Pizzen glutenfrei erhältlich

### PER I BAMBINI

Casarecce fatte in casa al burro Hausgemachte Nudeln, Buttersauce	11.5
Casarecce fatte in casa al sugo Hausgemachte Nudeln, Tomaten, Basilikum	12.5
Pizza orsetto Tomaten, Mozzarella	13.5
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes frites	15.5

### FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch: Schweiz  
Rindfleisch: Schweiz  
Rindfleisch Filet: Irland  
Rindfleisch Fassona: Italien  
Schwein/Poulet: Schweiz  
Hinterschinken: Italien  
Lamm: Neuseeland / Australien  
Hirsch: Oesterreich



I NOSTRI MENÙ



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber.



Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.



Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

## APERITIVI E ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodorini misti, asparagi e basilico Geröstete Brotscheiben, gemischte Kirschtomaten, grüner Spargel, Zwiebeln, Basilikum	14.5	
Piatto aperitivo Salami, Rohschinken San Daniele, Mortadella, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino, getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni	21.5	
Crema di asparagi con spugnole Spargelcremesuppe, Morcheln	15.5	
Asparagi gratinati con salsa olandese Gratinierter Spargel, Sauce Hollandaise	19.5	
- con prosciutto crudo San Daniele mit Rohschinken San Daniele	29.5	
Carpaccio di tonno con verdure croccanti Marinierter Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht	27.5	30.5
La frittura di calamari alla paprica Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebel-Konfitüre	28.5	31.5
Carne cruda di vitello Kalbstatar, Essiggurke, Zwiebeln, Kapern, Focaccia	28.5	31.5

## LE INSALATE

Insalata verde del mercato Grüner Blattsalat	10.5	
Insalata mista del mercato Gemischter Blattsalat	12.5	
Insalata di spinaci con ricotta, asparagi e pomodorini colorati Spinatsalat, Ricotta, grüner Spargel, gemischte Kirschtomaten	15.5	
Insalata Caprese "Unti" Focaccia, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, Joghurt-Dip	22.5	

## I PRIMI PIATTI

Casarecce fatte in casa con salsiccia al finocchietto, funghi misti e pomodorini Hausgemachte Casarecce, Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln, Pilze, Kirschtomaten	25.5	28.5
Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e prosciutto crudo San Daniele con asparagi e pomodorini colorati Hausgemachte gefüllte Ravioli, Ricotta, Rohschinken San Daniele, grüner Spargel, gemischte Kirschtomaten	29.5	32.5
Tagliatelle fatte in casa ai gamberoni, pomodorini e aglio orsino Hausgemachte Pasta, Crevetten, Kirschtomaten Knoblauch, Bärlauch	27.5	30.5
Spaghetti al cartoccio, frutti di mare e asparagi Spaghetti im Topf serviert, Meeresfrüchte, grüner Spargel (Crevetten, Seppia, Calamari, Venusmuscheln, Miesmuscheln)	pro Person ab 2 Personen	27.5

## RISOTTI

Risotto alle spugnole con straccetti di vitello Carnaroli Risotto, Morcheln, Kalbfleischstreifen	25.5	28.5
Risotto agli agrumi con asparagi e gamberoni Carnaroli Risotto, Zitrusfrüchte, grüner Spargel, Crevetten	26.5	29.5
Risotto ai frutti di mare Carnaroli Risotto, Meeresfrüchte	26.5	29.5

## I SECONDI PIATTI

### MARE

Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone e fregola Wolfsbarschfilet, marinierter Thunfisch, Salbei, Spinat, Weissweinjus, Zitrone, Caponata, Fregola-Pasta		39.5
Gamberoni piccanti cotti in padella Riesencrevetten, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Caponata, Fregola-Pasta		43.5
Filetto di orata e asparagi con crema di patate all'aglio orsino Goldbrassenfilet, grüner Spargel, Kartoffel-Bärlauchcreme		43.5

### CARNE

Tagliata di Fassona piemontese con bagnet verde e rosso, patate al rosmarino, rucola, Grana Padano Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, grüne & rote piemontesische Sauce, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Grana Padano	200g 400g zusätzlicher Teller	54.5 81.5 5
Filetto di manzo alle spugnole 180g Filet vom Irish Beef, Morchelsauce, Rosmarinkartoffeln, grüner Spargel		55.5
Involtino di vitello con prosciutto cotto e asparagi, crema di grana padano e tagliatelle al burro Involtini vom Kalb, Hinterschinken, grüner Spargel, Grana Padano-Creme, Tagliatelle, saisonales Gemüse		42.5
Scaloppine di vitello al lime Kalbsschnitzel, Zitronenjus, Spinat, Rosmarinkartoffeln		42.5
Suprema di pollo ripiena di ricotta e asparagi Pouletbrust gefüllt, Ricotta, grüner Spargel, Caponata, Risotto		36.5

### Hinweis

Sie möchten zu zweit ein Gericht teilen? Wir bringen Ihnen gerne einen zusätzlichen Teller		5
---	--	---

