

PIZZE

Pizza margherita Tomaten, Mozzarella	15.5	22.5
Pizza marinara Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	15.5	22.5
Pizza napoletana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	16.5	24.5
Pizza prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	16.5	24.5
Pizza prosciutto crudo San Daniele, rucola e mascarpone Tomaten, Mozzarella, Rohschinken San Daniele, Rucola, Mascarpone	21.5	27.5
Pizza Calzone Tomaten, Ricotta, Hinterschinken	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 frutti di mare Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch	20.5	26.5
Pizza tonno Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thon	18.5	24.5
Pizza bianca con Carpaccio di tonno Thunfischcarpaccio, Rucola, Kirschtomaten	21.5	27.5
Pizza bianca con Mortadella Mortadella, Burrata, Pistazien	19.5	25.5
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, Rohschinken San Daniele, Meeresfrüchte, Thunfisch		4

PER I BAMBINI

Casarecce fatte in casa al burro Hausgemachte Casarecce, Buttersauce	11.5
Casarecce fatte in casa al sugo Hausgemachte Casarecce, 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 / Poulet: Schweiz / Kaninchen: Schweiz
Rindfleisch Fassona: Italien
Rindfleisch Filet: Irland
Lamm: Neuseeland / Australien

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 inkl. gesetzliche MwSt.



Alle Preise in CHF und inkl. gesetzliche MwSt.

APERITIVI

Piatto Aperitivo	21.5	
Salami, Rohschinken San Daniele, Mortadella, Grana Padano, Gorgonzola, Taleggio, getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni		
Bruschetta ai pomodorini misti e basilico	12.5	
Geröstete Bratscheiben, gemischte Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum		
Focaccia olio e rosmarino	12.5	
Rosmarin, Olivenöl, Meersalz		
Focaccia con prosciutto crudo	18.5	
Rohschinken San Daniele		

GLI ANTIPASTI

Cozze gratinate	19.5	
Miesmuscheln gratiniert, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl		
La frittura di calamari alla paprica	22.5	32.5
Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebelkonfitüre		
Carpaccio di tonno con verdure croccanti	24.5	34.5
Marinierter Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht		
Carne cruda di manzo	25.5	35.5
Rindstatar, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Essiggurke, Zwiebeln, Kapern		
Vitello tonnato	19.5	28.5
Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kapern		

LE ZUPPE

Zuppa di melone con prosciutto crudo croccante	12.5	
Kalte Melonensuppe, Rohschinchenchips		

LE INSALATE

Insalata verde del mercato	12.5	
Grüner Blattsalat		
Insalata mista del mercato	14.5	
Assortierter Salat		
Insalata Siciliana	18.5	
Blattsalat, Fenchel, Orangen, Trauben, geröstete Brotwürfel, Pinienkerne		
Insalata ai frutti di mare	21.5	31.5
Meeresfrüchte, Kapernfrüchte, Sellerie, Karotten		
Insalata Caprese "Unti"	24.5	
Focaccia, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, Joghurt-Dip		

I PRIMI PIATTI

RISOTTI

Risotto ai frutti di mare	26.5	32.5
Carnaroli Risotto, Meeresfrüchte		

Risotto ai pomodorini colorati, rucola e taleggio	21.5	27.5
Carnaroli Risotto, gemischte Kirschtomaten, Rucola, Taleggio-Käse		

Risotto ai gamberoni e agrumi con spinaci	26.5	32.5
Carnaroli Risotto, Riesencrevetten, Zitrusfrüchte, Spinat		

PASTA

Spaghetti alle vongole	25.5	32.5
Spaghetti, Venusmuscheln		

Tagliarini fatti in casa alla bottarga	24.5	30.5
Hausgemachte Pasta, Butter, Meeräschenrogen		

Tagliatelle fatte in casa ai Gamberoni e pomodorini	26.5	32.5
Hausgemachte Pasta, Crevetten, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie		

Casarecce fatte in casa con salsiccia al finocchietto, funghi misti e pomodorini	26.5	32.5
Hausgemachte Casarecce, Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln, Pilze, gemischte Kirschtomaten		

Millefoglie di melanzane, pomodoro e basilico	23.5	29.5
Auberginen-Lasagne, Tomaten, Basilikum, Mozzarella		

I SECONDI

MARE

Polipo alla griglia	42.5	
Tintenfisch, Spinat, Tropea-Zwiebeln, Kartoffeln, gemischte Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven (lauwarmes Gericht)		

Branzino ripieno di finocchio, arancia e pinoli	49.5	
Ganzer Wolfsbarsch gefüllt, Fenchel, Orange, Pinienkerne, Tagliatelle oder Carnaroli Risotto		

Saltimbocca di orata e tonno con spinaci al limone	42.5	
Goldbrassenfilet, marinierter Thunfisch, Salbei, Weissweinjus, Spinat, Zitrone, Caponata, Carnaroli Risotto		

Fritto misto di mare con insalatina di stagione	38.5	
Frittierte Riesencrevetten, Calamaresringe, Seppia, Tagesfisch, Dipsauce "Lago", Saisonsalat		

LE CARNI

Scaloppine di vitello al lime con spinaci	42.5	
Kalbsschnitzel, Zitronenjus, Spinat, Tagliatelle		

Saltimbocca di vitello alla romana	42.5	
Kalbsschnitzel, Rohschinken, Salbei, Marsalajus, Spinat, Risotto		

Tagliata di Fassona piemontese con patate al rosmarino e rucola	200g. 54.5	
2 x 200g. 81.5		

Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, grüne & rote piemontesische Sauce, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Grana Padano		
Zusätzlicher Teller		7

Filetto di manzo alla salsa di senape	56.5	
180g Filet vom Irish Beef, Senfsauce, Rosmarinkartoffeln, Zucchetti		

