

ANTIPASTI

Vorspeisen

<i>Insalata Verde</i> Blattsalat	12
<i>Insalata di stagione</i> Saisonsalat	14
<i>Vellutata fredda di melone con prosciutto di Parma croccante</i> Kalte Melonensuppe mit Parmaschinken Chips	15
<i>Involtini di melanzane con ricotta & spinaci</i> Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	16
<i>Datterini con mozzarella di bufala</i> Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella	18
<i>Carpaccio di polpo con avocado & citronette al lime</i> Oktopus Carpaccio an Lime Marinade & Avocado	23
<i>Insalatina di calamaretti, fiore di zucca & nettarine</i> Calamarettisalat mit Zucchini Blüten & Nektarinen	24
<i>Zuppetta di cozze con crostini di pane</i> Cozze im Tomatensud mit Crostini	24
<i>Roastbeef tagliato fine al sale con gallinacci</i> Hauchdünnes Roastbeef im Salz mit Eierschwämmli	25
<i>Costata tonno in crosta mediterranea su cous cous di verdure</i> Thunfisch in einer mediterranen Kruste auf Gemüse Couscous	26

PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Pasta als Vorspeise

Maccheroncini con gallinacci, cipollotti & pancetta di Zibello 19

Maccheroncini mit Eierschwämmli,
Frühlingszwiebeln & Zibello Bauchspeck

Lasagna aperta con bolognese & bufala 21

Offene Lasagne
mit Rindfleischsauce & Büffelmozzarella

Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia 23

Strozzapreti an Safran
mit Steinpilzen & Salsiccia

Ravioli di melanzane & scamorza al burro & timo limonato 23

Ravioli gefüllt mit Auberginen & Scamorza Käse
an Zitronen Thymianbutter

Pappardelle al limone con gamberi & zucchini 24

Pappardelle an Zitronensauce
mit Crevetten & Zucchini

Spaghetti con cozze, aglio nero & datterini confit 25

Spaghetti mit Cozze,
schwarzem Knoblauch & Datterini Tomaten Confit

Gnocchetti di patate al basilico con vongole «veraci» 26

Basilico Kartoffel Gnocchetti
mit Vongole «Veraci» (leicht salzig)

ALS HAUPTGANG +8

DALLA GRIGLIA

Vom Holzkohlegrill

<i>Galletto alla senape & miele</i>	34
Mistkratzerli «Alpstein» an Senf & Honig	
<i>Battuta di vitello alle erbe fini</i>	42
Kalbspillard mit frischen Kräutern	
<i>Scottadito d'agnello</i>	39
Lammkoteletts	
<i>Tagliata di manzo 200 g</i>	44
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola & Tomaten	
<i>Filetto di manzo 200 g</i>	49
Rindsfilet	
<i>Tomahawk «la bistecca di brontosauo» ab 900 g</i>	<i>Tagespreis</i>
Tomahawk Steak	
<i>Cotoletta di vitello 330 g</i>	50
Kalbskotelette «Swiss Premium»	
<i>Polpo</i>	38
Tintenfisch	
<i>Filetti di branzino</i>	43
Wolfsbarschfilets	
<i>Bistecca di tonno</i>	44
Thunfischsteak	
<i>Crostacei alla griglia</i>	52
Hummerschwanz, Scampi & Riesencrevetten	

CONTORNI

Beilagen

Rosmarin Bratkartoffeln	8
Polenta	8
Trockenreis	8
Spinat	8
Zucchini & Auberginen vom Grill	9

DELLA PADELLA

Aus der Pfanne

<i>Coniglio in porchetta in salsa di gallinacci</i>	37
Kaninchenbraten mit Eierschwämmli Sauce	
<i>Polpettone al profumo di tartufo</i>	38
Italo's getrüffelter Hackbraten «Kalb & Geflügel»	
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i>	50
Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr» mit Rucola & Tomaten	
<i>Filetto di rombo con fiori di zucca alla menta su bisque di crostacei</i>	49
Steinbuttfilet mit Zucchini Blüten auf Krustentier Bisque	

CONTORNI

Beilagen

Rosmarin Bratkartoffeln	8
Polenta	8
Trockenreis	8
Spinat	8
Zucchini & Auberginen «vom Grill»	9

ALLERGENE UND INTOLERANZEN: Informieren Sie Sich bitte bei unseren Mitarbeitenden

FISCHDEKLARATION

Krustentiere *USA, Danemark & Vietnam*
Fisch *Mittelmeer*

FLEISCHDEKLARATION

Kalb <i>Schweiz</i>	Geflügel <i>Frankreich & Schweiz</i>
Schwein <i>Schweiz</i>	Lamm <i>Neuseeland, Australien & Irland</i>
Kaninchen <i>Schweiz</i>	Pata Negra <i>Spanien</i>
Rind <i>USA, Argentinien, Irland & Schweiz</i>	