

ANTIPASTI

Vorspeisen

<i>Insalata Verde</i> Blattsalat	12
<i>Insalata di stagione</i> Saisonsalat	14
<i>Vellutata di carciofi con chips di prosciutto & pane carasau</i> Artischockensuppe mit Rohschinken Chips	15
<i>Involtini di melanzane con ricotta & spinaci</i> Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	18
<i>Datterini marinati con mozzarella di bufala</i> Marinierte Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella	19
<i>Camenbert alla griglia con radicchio & olive taggiasche</i> Camenbert «vom Holzkohlegrill» mit rotem Chicorée & Oliven	22
<i>Carpaccio di polpo con citronette al frutto della passione</i> Oktopus Carpaccio mit Citronette & Passionsfrucht	25
<i>Tatar di gambero rosso siciliano al sale affumicato & avocado</i> Tatar von sizilianischen Crevetten mit geräuchertem Salz & Avocado	25
<i>Vitello a bassa temperatura con carciofini & salsa al parmigiano</i> Pochiertes Kalbscarpaccio mit Baby Artischocken & Parmesansauce	26

PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Pasta als Vorspeise

Maccheroni con radicchio tardive & carciofini 21

Maccheroni mit rotem Chicorée & Artischocken

Lasagna aperta con bolognese & bufala 23

Offene Lasagne

mit Rindfleischsauce & Büffelmozzarella

Pappardelle al limone con gamberi & zucchini 24

Pappardelle an Zitronensauce

mit Crevetten & Zucchini

Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia 24

Strozzapreti an Safran

mit Steinpilzen & Salsiccia

Ravioli di parmigiana di melanzane con burro al basilico 25

Ravioli gefüllt mit Auberginen Parmigiana

an Basilico Butter

Gnocchi di patate viola con coda di rospo, olive taggiasche & pinoi 26

Lila Kartoffel Gnocchi mit Seeteufel,

Taggiasche Oliven & gerösteten Pinenkernen

Spaghetti con vongole veraci & pomodori gialli del vesuvio 28

Spaghetti mit Vongole Veraci (leicht salzig) &

gelbe Vesuv Tomaten

ALS HAUPTGANG +8

DALLA GRIGLIA

Vom Holzkohlegrill

Galletto alla senape & miele 36
Mistkratzerli «Alpstein» an Senf & Honig

Battuta di vitello alle erbe fini 42
Kalbspaillard mit frischen Kräutern

Scottadito d'agnello alla diavola 43
Lammkoteletts «Diavola»

Tagliata di manzo 200 g 46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte
mit Rucola & Tomaten

Filetto di manzo 200 g 52
Rindsfilet

Cotoletta di vitello 330 g 50
Kalbskotelette «Swiss Premium»

Polpo 41
Tintenfisch

Filetti di branzino 43
Wolfsbarschfilets

Bistecca di tonno 44
Thunfischsteak

Crostacei alla griglia 56
Hummerschwanz, Scampi & Riesencrevetten

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühling Kartoffeln mit Rosmarin 8

Gratinierte Polentaschnitte 8

Trockenreis 8

Spinat mit Peperoncini 8

Zucchini & Auberginen vom Grill 9

DELLA PADELLA

Aus der Pfanne

<i>Coniglio in porchetta con carciofi</i>	38
Kaninchenbraten mit Artischocken	
<i>Polpettone di carni bianche con salsa tartufata</i>	39
Italo's Hackbraten «Kalb & Geflügel» an Trüffelsauce	
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i>	52
Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr» mit Rucola & Tomaten	
<i>Medaglioni di coda di rospo con radicchio & nocciole su bisque di crostacei</i>	49
Seeteufel Medallions mit rotem Chicorée & Piemontesischen Haselnüssen auf Krustentieren Bisque	

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin	8
Gratinierte Polentaschnitte	8
Trockenreis	8
Spinat mit Peperoncini	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	Schweiz	Geflügel	Frankreich & Schweiz
Schwein	Schweiz	Lamm	Neuseeland, Australien & Irland
Kaninchen	Schweiz	Pata Negra	Spanien
Rind	*USA, Argentinien, Irland & Schweiz		

** kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*