

## ANTIPASTI

### *Vorspeisen*

<i>Insalata Verde</i>	12
Blattsalat	
<i>Insalata di stagione</i>	14
Saisonsalat	
<i>Zuppa fredda di avocado &amp; cetrioli</i>	14
Kalte Avocado Gurkensuppe	
<i>Involtini di melanzane con ricotta &amp; spinaci</i>	16
Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	
<i>Datterini con mozzarella di bufala</i>	18
Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella	
<i>Carpaccio di polipo alla marinata mediterranea</i>	22
Oktopus Carpaccio mediterran mariniert	
<i>Calamaretti con olive, pinoli, capperi &amp; pomodorini</i>	23
Calamaretti mit Oliven, Pinenkernen, Kappern & Tomaten	
<i>Roastbeef di «Angus» marinato alle erbe affumicate con gallinacci</i>	25
Hauchdünn geschnittenes Angus Roastbeef mit Eierschwämmli	
<i>Costata di tonno in crosta di sesamo &amp; nectarine</i>	26
Thunfisch in Sesamkruste mit Nektarinen	

## PASTA FATTA IN CASA

*Hausgemachte Pasta als Vorspeise*

<i>Tagliatelle di rucola con gallinacci, cipollotti &amp; robiola</i>	19
Rucola Tagliatelle mit Eierschwämmli, Frühlingszwiebeln & Robiola Weichkäse	
<i>Lasagna aperta con bolognese &amp; bufala</i>	21
Offene Lasagne mit Rindfleischsauce & Büffelmozzarella	
<i>Garganelli con polpettine d'agnello &amp; cuori di carciofi</i>	22
Garganelli mit Lammbällchen & Artischockenherzen	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini &amp; salsiccia</i>	23
Strozzapreti an Safran mit Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Ravioli di ricotta e spinaci al burro &amp; salvia</i>	23
Ravioli mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter	
<i>Pappardelle al limone con gamberi e zucchini</i>	24
Pappardelle an Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Spaghetti alle vongole</i>	26
Spaghetti mit Venusmuscheln	
<b>ALS HAUPTGANG</b>	+8

## DALLA GRIGLIA

*Vom Holzkohlegrill*

*Galletto alla diavola* 34

Mistkratzerli «Diavola»

*Battuta di vitello alle erbette fini* 42

Kalbspailard mit frischen Kräutern

*Scottadito d'agnello* 39

Lammkoteletts

*Tagliata di manzo 200 g* 44

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte  
mit Rucola & Tomaten

*Filetto di manzo 200 g* 49

Rindsfilet

*Cotoletta di vitello 330 g* 48

Kalbskotelette «Swiss Premium»

*Polipo* 38

Tintenfisch

*Filetti di branzino* 43

Wolfsbarschfilets

*Bistecca di tonno* 44

Thunfischsteak

*Crostacei alla griglia* 49

Hummerschwanz, Bärenkrebs & Riesencrevetten

---

## CONTORNI

*Beilagen*

Rosmarin Bratkartoffeln 8

Polenta 8

Trockenreis 8

Spinat	8
Zucchini & Auberginen vom Grill	9

## DELLA PADELLA

*Aus der Pfanne*

<i>Polpettone tartufato alla Italo</i>	36
<b>Italo's getrüffelter Hackbraten</b>	
<i>Coniglio in porchetta con gallinacci in salsa</i>	37
<b>Kaninchenbraten mit Eierschwämmli Sauce</b>	
<i>Orecchia d'elefante con rucola &amp; datterini</i>	48
<b>Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr» mit Rucola &amp; Tomaten</b>	
<i>Zuppa di mare</i>	49
<b>Meeresfrüchte im Tomatensud</b>	

---

## CONTORNI

*Beilagen*

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

### FLEISCHDEKLARATION

Kalb	Schweiz	Geflügel	Frankreich & Schweiz
Schwein	Schweiz	Lamm	Neuseeland & Australien
Rind	Argentinien, Irland & Schweiz	Pata Negra	Spanien