

ANTIPASTI

Vorspeisen

<i>Insalata Verde</i> Blattsalat	12
<i>Insalata di stagione</i> Saisonsalat	14
<i>Vellutata di asparagi, piselli & zenzero con focaccia integrale</i> Spargeln Erbsensuppe mit Ingwer & Vollkorn Focaccia	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>Prosciutto di cinta senese al pepe rosa con tomino alla griglia</i> Toskaner Rohschinken mit Tomino Käse vom Grill	21
<i>Carpaccio di polpo alla marinata mediterranea</i> Oktopus Carpaccio mediterran mariniert	22
<i>Tatar di gambero rosso «Siciliano» con frutto di passione</i> Tatar von roten sizilianischen Crevetten mit Passionfrucht	24
<i>Filetti di triglia in crosta di pistacchio su crema di peperone dolce</i> Rotbarbenfilets in Pistazienkruste auf Peperonicreme	25
<i>Carne cruda di manzo con gelato al parmigiano & brioche fatta in casa</i> «Carne Cruda» vom Rind mit Parmesan Eis & Brioche	26

PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Pasta als Vorspeise

Paccheri con asparagi verdi & pecorino al tartufo nero 19
Paccheri mit grünen Spargeln & Trüffel Pecorino

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 «Blu di bufala» al burro & maggiorana 23
Ravioli gefüllt mit Blauschimmel Mozzarella
an Majoranbutter

Pappardelle al limone con gamberi & zucchini 24
Pappardelle an Zitronensauce
mit Crevetten & Zucchini

Trofie con polpa di granchio & datterini pelati 25
Trofie mit Krebsfleisch & geschälten Datterini Tomaten

Spaghetti allo scoglio 26
Spaghetti mit Meeresfrüchten

ALS HAUPTGANG +8

DALLA GRIGLIA

Vom Holzkohlegrill

<i>Galletto alla senape & miele</i>	34
Mistkratzerli an Senf & Honig	
<i>Battuta di vitello alle erbette fini</i>	42
Kalbspaillard 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 1000 g – 1300 g</i>	Tagespreis
Tomahak 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, Bärenkrebs & 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 con asparagi & arachidi</i>	37
Kaninchenbraten mit Spargeln & Erdnüssen	
<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>Medaglioni di coda di rospo con bietole & salsa allo zafferano</i>	49
Seeteufel Medallions mit Mangold an Safransauce	

CONTORNI

Beilagen

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

FISCHDEKLARATION

Krustentiere *USA & Vietnam*
Fisch *Mittelmeer*

FLEISCHDEKLARATION

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