

ANTIPASTI

Vorspeisen

<i>Insalata Verde</i> Blattsalat	12
<i>Insalata di stagione</i> Saisonsalat	14
<i>Zuppetta di piselli con gamberetti al lardo di Colonnata & olio d'argan</i> Erbsensuppe mit Crevetten, Colonnata Speck & Arganöl	16
<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>Caprino in crosta di pistacchi, asparagi verdi & pomodori confit</i> Caprinokäse in Pistazien, grüner Spargel & Tomaten Confit Kruste	22
<i>Carpaccio di polpo con citronette al finocchio & agrumi</i> Oktopus Carpaccio mit Fenchel & Zitrusfrüchten	25
<i>Spiedino di calamari su quinoa nera alle verdure</i> Calamari Spiess auf schwarzem Quinoa & Gemüse	25
<i>Salmonе svizzero marinato alla barbabietola con salsa allo yogurt</i> Marinierter Schweizer Lachs auf roter Beete mit Joghurtsauce & Focaccia Brot	26

PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Pasta als Vorspeise

Gnocchetti di ricotta su crema di piselli, burrata & pomodori confit 21

Ricotta Gnocchi

auf Erbsencreme, Burrata & Tomaten Confit

Lasagna aperta con bolognese & bufala 23

Offene Lasagne

mit Rindfleischsauce & Büffelmozzarella

Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia 24

Strozzapreti

an Safransauce mit Steinpilzen & Salsiccia

Pappardelle al limone con gamberi & zucchini 25

Pappardelle

an Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini

Agnolotti di vitello & mortadella IGP con burro & salvia 25

Agnolotti mit Kalbfleisch & Mortadella Füllung

an Salbei Butter

Ziti di rucola con ragout di polpo «arabbiata» 26

Rucola Ziti mit Tintenfisch Ragout «Arabbiata»

Spaghetti con vongole veraci & semi di finocchio 28

Spaghetti mit Vongole Veraci (leicht salzig)

& Fenchelsamen

ALS HAUPTGANG +9

DALLA GRIGLIA

Vom Holzkohlegrill

Galletto alla Diavola 36
Mistkratzerli «Alpstein» mit Peperoncino

Battuta di vitello alle erbette fini 42
Kalbspaillard mit frischen Kräutern

Scottadito d'agnello 43
Lammkoteletts

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

Crostacei alla griglia 56
Hummerschwanz, Scampi & Riesencrevetten

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin 8
Gratinierte Polentaschnitte 8
Trockenreis 8
Spinat mit Peperoncini 8
Zucchini & Auberginen vom Grill 9

DALLA PADELLA

Aus der Pfanne

<i>Petto d'anatra laccato al miele con asparagi & riduzione alla senape</i>	38
Entenbrust an Honigmarinade mit grünem Spargel & Senfsauce Reduktion	
<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>Filetto di San Pietro con quinoa nera alle verdure & salsa allo zafferano</i>	54
Sankt Petersfisch mit schwarzem Quinoa an Gemüse & Safransauce	

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 & Argentinien*
Fisch *Mittelmeer & Schweiz*

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>	

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