Antipasti

Bruschetta della Casa 15.50
Geröstetes Hausbrot mit Olivenöl, frische Tomaten und Knoblauch

Involtini di Mozzarella e Prosciutto di Parma 19.50
Büffelmozzarella in Parmaschinken (20 mesi) ummantelt, überbacken im Ofen

Antipasto Italiana 26.50 | 36.50
Parmaschinken (20 mesi), Salami, Vorderschinken, Grillgemüse und Büffelmozzarella

Carpaccio di manzo 20.50 | 28.50
Rindfleischcarpaccio (CH) mit Parmesan, Olivenöl, Zitrone und Rucola

Salate

Insalata Verde 10.50
Grüner Salat

Insalata Mista 12.50
Gemischter Salat

Insalata di Rucola 14.50
Rucolasalat mit Parmesansplitter

Fermentino 16.50
Nüsslisalat mit Speck und Champignons

Caprese di Bufala 20.50
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamicglaze

Suppen

Minestrone della Casa 12.50

Zuppa di Pomodoro 10.50

Pizza Tradizionale

Pizza Margherita 19.50
Tomatensauce, Fior di latte, Basilikum, Oregano

Pizza Funghi 22.50
Tomatensauce, Fior di latte, Champignons, Basilikum, Oregano

Pizza Prosciutto 24.50
Tomatensauce, Fior di latte, Vorderschinken, Basilikum, Oregano

Pizza Napoli 25.50
Tomatensauce, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Basilikum, Oregano

Pizza Tonno 26.50
Tomatensauce, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln, Basilikum, Oregano

Pizza Prosciutto e Funghi 27.50
Tomatensauce, Fior di latte, Vorderschinken, Champignons, Basilikum, Oregano

Pizza Diavola 27.50
Tomatensauce, Fior di latte, Salami, Peperoncino, Basilikum, Oregano

Pizza Cacciatore 28.50
Tomatensauce, Fior di latte, Champignons, Speck, Zwiebeln, Basilikum, Oregano

Pizza Calzone 29.50
Tomatensauce, Fior di latte, Vorschinken, Ei, Champignons, Basilikum

Pizza Bufala e Parma 31.50
Tomatensauce, Fior di latte, Büffelmozzarella, Parmaschinken (20 mesi), Rucola, Basilikum, Oregano

Pizza Ticino 32.50
Tomatensauce, Fior di latte, Kalbfleisch, Champignons, Zwiebeln, Basilikum, Oregano

Pasta & Risotto

Penne all`Arrabbiata 24.50
Penne mit Knoblauch und Peperoncino an Tomatensauce

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino 24.50
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

Spaghetti Bolognese 25.50
Spaghetti an Rindshackfleischsauce

Spaghetti Carbonara 26.50
Spagetti mit Speck, Ei und Parmesan

Ravioli Ricotta e Spinaci 27.50
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Rahmsauce

Risotto ai Funghi 25.50
Parmesanrisotto mit frischen Champignons

Risotto Vegetariana 26.50
Parmesanrisotto mit Gemüse

Spaghetti Frutti di Mare 29.50
Spaghetti mit Meeresfrüchten an Tomatensauce

Tagliatelle Zafferano 30.50
Tagliatelle mit Crevetten und Spinat an Safransauce

Risotto Milanese 32.50
Parmesanrisotto mit Kalbfleisch, Champignons und Safran

Tagliatelle al Salmone 33.50
Tagliatelle mit Lachstreifen und Spinat an Rosasauce

Tagliatelle Ticino 34.50
Tagliatelle mit Kalbfleisch und Champignons an Rosasauce

Hausgemacht vom Ofen

Polenta ai Porcini 26.50
Polenta überbacken mit Steinpilzen und Mozzarella

Polenta al Gorgonzola 27.50
Polenta überbacken mit Gorgonzola, Spinat und Mozzarella

Lasagne al Forno 28.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch

Lasagne Vegetariana 26.50
Hausgemachte Gemüselasagne

Cannelloni alla Fiorentina 29.50
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
überbacken mit Mozzarella und Parmesan

Kleine Pizza oder kleine Portionen 3.- weniger

Fitnessteller

Pouletbrust 28.50
Mit Kräuterbutter, garniert mit gemischtem Salat

Schweineschnitzel 31.50
Mit Kräuterbutter, garniert mit gemischtem Salat

Lachsfilet 34.50
Mit Kräuterbutter, garniert mit gemischtem Salat

Entrecote 45.50
Mit Kräuterbutter, garniert mit gemischtem Salat

Fleischgerichte

Piccata Milanese 41.50
Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Parmesan

Scaloppine ai Porcini 43.50
Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce

Saltimbocca alla Romana 45.50
Kalbsschnitzel ummantelt mit Parmaschinken (20 mesi) und Salbei

Entrecote di Manzo 48.50
Rindsentrecote mit Kräuterbutter

Cordon-bleu Ticino 36.50
Schweineschnitzel gefüllt mit Mozzarella, Parmesan und Vorderschinken

Fegato alla Veneziana 38.50
Kalbsleberli an Zwiebelbratensauce mit Butterrösti

Fischgerichte

Filetto di Salmone 34.50
Lachsfilet vom Grill

Gamberoni alla Griglia 44.50
Riesencrevetten (6 Stück) vom Grill mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie

Beilagen

Bratkartoffeln	5	Butternudeln	5
Parmesanrisotto	5	Gemüse	5

Schweiz: Rind, Kalb, Poulet, Schwein | **Norwegen**: Lachs | **Vietnam**: Meeresfrüchte

Aperitivi

Aperol Spritz	14	Wildberry Spritz	14
Hugo	14	Cüpli Prosecco	10

Offene Weine

Rotwein:

Montepulciano d'Abruzzo DOC 1dl | 6
Boccalino | 12
Kräftiger Rotwein mit Aromen von Kirsche und dunklen Beeren. Angenehm weich.

Il Picchio Roso Merlot del Ticino DOC 1dl | 7
Eleganter Schweizer Rotwein mit Noten von roten Früchten und feiner Würze. Rund und harmonisch.

Primitivo Salento Sasso al Vento IGT 1dl | 8
Vollmundiger, fruchtiger mit Aromen von reifen Beeren Und leichter süsse. Weich und intensiv.

Weissweine:

Pinot Grigio Friuli Il Tralcetto 1dl | 8
Aus Friaul mit Noten von reifer Birne, Zitrus und feiner Mineralität. Frisch und präzise.

Chardonnay Domaine Jean Collet Chablis 1dl | 8
Klassischer französischer Chardonnay mit Noten von Zitrus und reifem Apfel. Frisch und harmonisch.

Roséwein:

Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico 1dl | 8
Aus der Lombardei mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und feiner Frische. Leicht und harmonisch.

Rotweine

Santagostino Sicilia Rosso IGT 54
Kräftig und weich mit dunklen Beeren, Kirschen, und feiner Schokoladennote

Primitivo Salento Sasso al Vento IGT* 56
Vollmundig und fruchtbetont mit reifen Waldbeeren und sanfter Würze

Chianti Classico Villa Trasqua DOCG 61
Elegant und trocken mit Kirscharomen und feiner Tanninstruktur

Edizione Cinque Autoctoni – Fantini* 78
Intensiv und kraftvoll mit reifen dunklen Früchten, Kakao und weichen Tanninen

Barolo Marco Bonfante DOCG 96
Eleganter und strukturierter Barolo mit dunklen Kirschen, Rosenblättern und feiner Würze

Costasera Amarone della Valpolicella DOCG 112
Kräftiger Amarone mit Aromen von getrockneten Früchten, Kirschen, und feiner Schokolade. Langanhaltend und vollmundig

Selezione Speciale

Guado al Tasso Bolgheri Superiore 172
Kraftvoller und eleganter Bolgheri mit dunklen Früchten, Gewürzen und feinen Röstaromen. Harmonisch und intensiv

Sassicaia Bolgheri DOC 320
Legendärer Supertoskaner mit komplexen Aromen von dunklen Beeren, Cassis, Tabak und feiner Eichenwürze. Elegant, tief und langanhaltend

*Empfehlung des Hauses

Getränke

Flaschen:

San Pelegrino	5dl | 6	Panna Naturale	5dl | 6
San Pelegrino	1l | 11	Panna Naturale	1l | 11
Coca Cola	3dl | 5.50	Coca Cola Zero	3dl | 5.50
Rivella rot, blau	3dl | 5.50	Süssmost, Schorle	3dl | 5.50
Sprite	3dl | 5.50	Fanta	3dl | 5.50
Schweppes Tonic	2dl | 5.50	Schweppes Lemon	2dl | 5.50

Offen aus Schank :

Wasser mit/ohne	3dl | 4	5dl | 5.50
Eistee	3dl | 5	5dl | 7.50
Hahnenwasser	3dl | 3	5dl | 4

Spirituosen :

Campari	10.50	Martini Bianco	12.50
Campari Orange	12.50	Ramazzotti	12
Cynar	10.50	Amaretto	12
Cynar Orange	12	Limoncello	9
Calvados	12	La vieille Prune	12
Vodka Orange	15	Gin Tonic	15

Bier offen:

Moretti	2dl | 5
Moretti	3dl | 6
Moretti	5dl | 9.50

Bier Flasche:

Moretti Zero 0.0%	3dl | 6
Schneider Weisse	5dl | 9.50

Warme Getränke :

Espresso	5.50	Cafe	5.50
Doppio Espresso	7.50	Cappuccino	7.50
Schale	6.50	Tee	5.50

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.