

PRIMI GUSTI

Classico antipasto misto <i>Klassischer italienischer Antipasto</i>	17
Carpaccio di filetto con scaglie di parmigiano <i>Rindsfilet – Carpaccio mit Rucola und Parmesanspäne</i>	19
Polipo tiepido all'italiana <i>Italienischer Tintenfischsalat</i>	22
Bruschetta tris <i>Bruschetta mit Tomaten, Thon, Gemüse</i>	10
Tartar di salmone affumicato e cetrioli con grissino <i>Rauchlachs- und Gurkentatar mit Grissino</i>	13
Mozzarella di bufala „DOP“ e pomodori datterini <i>Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum</i>	16
Insalata verde <i>Blattsalat</i>	8
Insalata mista di stagione <i>Gemischter Salat</i>	9
Rucola con scaglie di parmigiano <i>Rucolasalat mit Parmesanspäne</i>	10

## LA PASTERIA

### La Pasta Classica

Spaghetti AOP <i>Knoblauch, Olivenöl scharf</i>	17	Spaghetti alla carbonara <i>Guanciale, Ei, Parmesan</i>	19
Spaghetti al pesto <i>grüner Pesto</i>	19	Spaghetti ai frutti di mare <i>Meeresfrüchten</i>	24
Pennette all'arrabbiata <i>Tomatensauce scharf</i>	19	Pennette alla norma <i>Auberginen, Basilikum, Tomatensauce</i>	19

### La Pasta fatta in casa

Agnolotti Davinci's <i>Kalbfleisch Agnolotti, Barolojus</i>	25	Ravioli ricotta e spinaci <i>Ricotta, Spinat an Butter &amp; Salbei</i>	24
Tortelli all'limone <i>Zitronentortelli an Thymianbutter</i>	23	Gnocchi al gorgonzola e noci <i>Gorgonzola, Walnüsse</i>	23
Tagliatelle al fegato di vitello <i>Kalbsleberstreifen, Kräuterjus</i>	22	Tagliatelle Toscana <i>Rindsstreifen, Tomatensauce scharf</i>	25
Tagliarini al tartufo <i>Trüffelcreme</i>	23	Trofie ai gamberoni <i>Crevetten, Cognac-Tomatenrahmsauce</i>	24
Pappardelle alle verdure <i>saisonales Gemüse</i>	21	Pappardelle ai porcini <i>Steinpilze, Rahmsauce</i>	22
Orecchiette Voronof <i>Kalbsstreifen, Cognac - Senfsauce</i>	25	Risotto Romane <i>Schafskäse, Pfeffer</i>	25

Die Pasta servieren wir ihnen gerne auch als kleine Portion.



## I GUSTI PRINCIPALI

Saltimbocca di pollo alla romana <i>Pouletbrust Saltimbocca</i>	25	
Fegato di vitello alla veneziana <i>Kalbslebergeschnetzeltes mit Zwiebeln und Salbei</i>	31	
Scaloppine di vitello all'limone <i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce</i>	32	
Steak di vitello al Amarone <i>Kalbssteak an einer Amaronesauce</i>	43	
Lonza di agnello ai tre sapori <i>Lammrückenfilet mit Knoblauch, Peperoncino, Honig</i>	32	180gr
Filetto di manzo alla Béarnaise <i>Rindsfilet an einer Béarnaise</i>	44	200gr
Gamberoni alla griglia <i>Riesencrevetten vom Grill an Knoblauch – Kräuteröl</i>	33	
Pesce del giorno <i>Tagesfisch-Empfehlung vom Chef</i>	35	

Zu den Fleisch- und Fischgerichten servieren wir Gemüse.

## CONTORNI

Pasta, risotto, patate al rosmarino, patatine fritte, verdure <i>Nudeln, Risotto, Rosmarinkartoffeln, Pommes – frites, Gemüse</i>	4
--	---

Deklaration:  
Poulet, Kalb.: Schweiz, Lamm: NZL, IRL Rind AU, IRL  
Preise inkl. 8 % MwSt.