

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta alla casalinga ✓ Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln und frischem Basilikum	9.50
Melanzane arrostate con mozzarella di bufala ✓ Grillierte Auberginen mit Büffel-Mozzarella	17.50
Pomodoro con mozzarella di bufala e basilico ✓ Tomaten mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	16.50
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	19.50 / 24.50
Carpaccio di polipo Oktopus-Carpaccio	19.50

Minestre / Suppe

Minestrone alla casalinga ✓ Gemüsesuppe nach Art des Hauses	9.50
Zuppa di pomodoro al Gin ✓ Tomatencremesuppe mit Gin parfümiert	10.50
Zuppetta di pesce allo zafferano Fischsuppe mit Safran	14.50

Insalate / Salate

Insalata verde ✓ Grüner Salat	8.50
Insalata mista ✓ Gemischter Salat	10.50
Rucola con pomodorini e parmigiano ✓ Rucola mit Cherry Tomaten und Parmesansplittern	12.50
Insalata di valeriana con uva Nüsslisalat mit Ei	11.50
Insalata Gigante ✓ Grosser gemischter Salatteller mit Mozzarella und Ei	18.50

✓ vegetarische Gerichte

Le nostre Paste / Teigwaren

Spaghetti o Penne con salsa a scelta	19.50
Arrabbiata <i>oder</i> Aglio e Olio <i>oder</i> Bolognese <i>oder</i> Tomatensauce	
Penne alla Norma ✓	21.50
Frische Auberginen, Champignons, Rucola, Cherry Tomaten und Parmesansplitter	
Penne Hirschen	23.50
Kalbfleisch, Steinpilze, Basilikum und Tomatenrahmsauce	
Lasagne verdi all'Emiliana (<i>Hausgemacht</i>)	24.50
Lasagne mit grüner Pasta, Rindfleisch, überbacken	
Gnocchi di patate con salsa a scelta: ✓	22.50
Tomatensauce, Gorgonzolasauce oder Steinpilzrahmsauce	
Mezzaluna di magro al burro e salvia ✓	24.50
Halbmond mit Quark und Spinat-Füllung an Butter mit Salbei und Parmesansplittern	
Tagliolini con salsa al limone ✓	22.50
Frische Tagliolini mit Zitrone, Rahm und frischem Basilikum	
Tagliatelle Trentino	25.50
Frische Nudeln mit Pouletstreifen, Steinpilzen, Zwiebeln, Oliven und Cherry Tomaten	
Tagliatelle al Salmone	26.50
Frische Nudeln mit Lachs an einer leichten Tomatenrahmsauce mit Cherry Tomaten	
Tagliatelle Imperiali	29.50
Frische Nudeln mit Risencrevetten Black Tiger mit frischer Petersilie, Knoblauch, Cherry Tomaten und Weisswein	

Risotto

Risotto ai Porcini ✓	23.50
Risotto mit feinen Steinpilzen	
Risottino „Carnaroli“ con scampi	29.50
Carnaroli-Risotto mit Scampis und Tomatenwürfeln	

Kleine Portion 3.- Fr.- weniger*

Auf Wunsch servieren wir: **Glutenfreie & Laktosefreie** Teigwaren*

Wir kochen auch **Vegan**, bitte teilen Sie uns mit, ob sie **Veganer** sind**

Specialita di Carne / Fleisch

Filetto di manzo ai porcini Rindsfilet (ca.220gr) an Steinpilzsauce	38.50
Filetto di manzo balsamico Rindsfilet (ca.220g) an Balsamico Sauce	38.50
Piccata di vitello alla genovese Kalbs-Piccata (3Stück) "Genovese" Piccata	29.50
Scaloppine di vitello al limone Kalbschnitzel (3Stück) an Zitronensauce	28.50
Scaloppine di vitello funghi porcini Kalbschnitzel (3Stück) an Steinpilzsauce	29.50
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel (3Stück) belegt mit Rohschinken und Salbei	30.50
Fegato alla Veneziana Frische Kalbsleber nach Venezianische Art	27.50

Grillen auf dem heissen Stein

Filetto di manzo Rindsfilet (ca.220g)	39.50
Bistecca di maiale Schweinssteak (ca.220g)	26.50
Filetto di bisonte Bisonfilet (ca.220g) „Fleisch, das von Natur aus zart ist“	49.50
Filetto d'agnello Lammfilet (ca.200g)	32.50

Preise verstehen sich jeweils ohne Beilage**

Contorni / Beilagen

Verdura del giorno, Risotto, Riso, Patate fritte, Tagliatelle	7.50
Tagesgemüse, Risotto mit Parmesan, Butterreis, Pommes frites, frische Nudeln	

Pesce / Fische

Pesce di giornata sempre fresco del mercato Tagespreis*
Tagesfisch immer frisch vom Markt *auf Anfrage**

Orata al sale p.P. 38.50
Dorade auf Meersalz grilliert *für zwei Personen*

Branzino al sale p.P. 38.50
Loup de Mer auf Meersalz grilliert *für zwei Personen*

Filetto di pesce persico 27.50
Eglifilets pochiert an einer Weisswein- Kräuterschaumsauce

Gamberoni scottati in padella 32.50
Riesengarnelen Black Tiger, verfeinert mit etwas Knoblauch,
frischer Basilikum, Cherry-Tomaten, Oliven und Weisswein

Preise verstehen sich jeweils ohne Beilage**

Contorni / Beilagen

Verdura del giorno, Risotto, Riso, Patate fritte, Tagliatelle 7.50
Tagesgemüse, Risotto mit Parmesan, Butterreis, Pommes frites, frische Nudeln

Schlemmer-Menü

*Lassen Sie sich mit einem auserlesenen „Überraschungs-Menü“
verwöhnen, zusammengestellt von unserem Küchenchef*

4- Gang- Menü p.P. 75.00

3- Gang- Menü p.P. 63.00

Pizze / Pizza

Margherita ✓	16.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Prosciutto	18.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	
Napoli	19.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	
Mafiosa ✓	18.50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, scharfe Paprikaschoten, Oregano	
Emilia-Romagna	25.50
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten, Parmaschinken, Büffel-Mozzarella, Trüffelöl und Parmesansplitter	
Carne	25.50
Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Steinpilze, Kräuter	
Gamberoni	27.50
Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen, Rucola, Cherry Tomaten	
Cacciatore	20.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Knoblauch	
Salame piccante	19.50
Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami	
Vegetariana ✓	19.50
Tomaten, Mozzarella, verschiedenes saisonales Gemüse	
Porcini ✓	20.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze	
Calzone ripieno	21.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Ei	
Sofia Loren	24.50
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parma-Schinken	
Alle Pizzen können auch mit Büffelmozzarella bestellt werden*	+4.50
Alle Pizzen können auch 100% Glutenfreier Reisteig bestellt werden *	+3.50
Kleine pizza 2.- Fr.- weniger*	

Dolci / Dessert

	Kl. Portion	Portion
Panna Cotta con frutti di bosco Mit lauwarmen Waldbeeren	8.50	11.50
Creme caramello con panna montata karamell köpfl mit Schlagrahm und Mandeln	7.50	9.50
Hausgemachtes Tirami-su Klassisches italienisches Tiramisu	8.50	11.50
Tris di dessert Drei verschiedene Dessertvariationen		14.50
Crostata al Cioccolata con gelato alla Vaniglia Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanillerahmglace		13.50
Tartufo Classico Halbgefronenes Dessert mit Schokolade		8.50
Tartufo Limoncello Halbgefronenes Dessert mit Zitrone		8.50
Affogato al Caffè Eine Kugel Vanill-Rahmglace übergossen mit einem Espresso		7.50
Für de "Glust" Eine Kugel Vanill-Rahmglace mit Baileys <i>Oder</i> Eine Kugel Mocca mit Baileys		7.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	8.50	11.50
Sorbet Zwetschgen Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	8.50	11.50
Coupe Dänemark Vanille-Rahmglace mit Lauwarmer Schokolade	8.50	11.50
Ice Coffee Mocca-Rahmglace mit einem Espresso und Rahm	8.50	10.50
Frappé Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca		8.50
Kugel Glace Vanille, Schokolade, Mocca, Citrone, Zwetschgen	pro Kugel	3.80
Schlagrahm		1.50
Schokoladensauce		2.00