

ANTIPASTI e INSALATE

CARPACCIO di MANZO

*zartes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und frischem Basilikum (ch) 23.- / 39.-
Thinly sliced beef with olive oil, Parmesan and fresh basil*

SCALOPPE DI FEGATO D'ANATRA

*Gebratene Entenleber an einem Balsamicojus, auf caramelisierten Äpfeln 26.-
Goose liver with a balsamic vinegar jus and Caramelized apple slices*

SEPIE FRITTE AL PEPERONCINO E AGLIO

*gebratener Tintenfisch mit Olivenöl, Peperoncino und Knoblauch 25.-
fried squid with olive oil, chilli and garlic*

ARAGOSTELLE AL TEGAMINO

*Bärenkrebse gebraten mit Knoblauch und Peperoncino im Pfännli,
serviert auf einem knackigen Gemüsecrudités 28.-
Lobsters fried with garlic and peperoncino, served on a crisp vegetables-crudités*

TRIS DI MARE DEL GIORNO

*drei verschiedene kalte Vorpeisen aus dem Meer,
lassen Sie sich von unseren Mitarbeiter beraten 25.-
three different types of cold appetizer from the sea, seek advice from our staff*

TATAR DI TONNO FRESCO CON CROSTINI DI PANE ALL'AGLIO

*Thunfisch-Tatar Sushi Qualität mit Avocado und Knobli-brotwürfeln 26.- / 45.-
Tuna tartar with avocado and garlic bread*

FORMENTINO „STAPFERSTUBE“

*Nüsslisalat mit Speck, Brot und Ei 17.-
Lamb's lettuce with bacon, bread and egg*

INSALATA MISTA

*gemischter Blattsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch 13.-
Mixed green salad, served with onions and garlic on request*

INSALATA VERDE

*Kopfsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch 13.-
Lettuce, served with onions and garlic on request*

BURRATA CON POMODORINI E BASILICO

*Burrata auf Ruccola und Sherrytomaten, mit Olivenöl und Basilikum 19.50
Tomato salad with burrata, olive oil and basil*

ZUPPE

MINISTRONE ALLA MILANESE

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Kräutern 14.50

Vegetable soup with pasta and herbs

CREMA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmrosette 13.-

Fresh cream of tomato soup with a cream rosette an garnished with basil

PASTE FATTE IN CASA

TRIS di PASTA della casa

*mit Cavatelli al sugo di pomodoro, Tagliolini aglio,
olio e peperoncino und Ravioli alla Salvia*

*Cavatelli with a tomato sauce, garlic tagliolini with olive oil, peperoncino and
cherry tomatoes, and ravioli with butter and sage
Vorspeise / Starter 25.- Hauptspeise / Main 38.-*

RAVIOLI ripieni di carne, o ricotta e spinaci, fatti in casa
frisch hausgemachte Ravioli, mit Fleisch oder Ricotta-spinat gefüllt

Fresh homemade ravioli filled with meat or spinach and ricotta

-burro e salvia 18.50 / 29.50

-alla panna 19.50 / 33.-

-con pomodori freschi, pecorino e basilico 19.- / 29.50

TONNARELLI ALLO SCOGLIO

Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino

Home-made pasta with fish, seafood, tomatoes, garlic, peperoncino and herbs 42.-

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

Hausgemachte breite Nudeln an einer Steinpilzrahm-sauce 29.-

homemade wide noodles in a mushroom cream sauce

PASTE ASCIUTTE

PENNE

ARRABBIATA mit Tomatensauce und Peperoncino 26.-

With tomato sauce and peperoncino

STAPFERSTUBE mit Pilzen, Kalbfleischwürfel, Rahm, Parmesan und Kräutern 32.-

With mushrooms, veal cubes, Crem, Parmesan and fresh herbs

SPAGHETTI

NAPOLI mit Tomatensauce, Oregano und Basilikum 26.-

With tomato sauce, oregano and basil

GAMBERONI CARTOCCIO, Spaghetti mit Riesencrevetten, Tomaten, Zwiebeln, Dill, Knoblauch und Rahm in der Alufolie eingepackt und im Ofen gegart 42.-

Spaghetti, with king prawns, tomatoes, onions, dill, garlic, and cream wrapped in aluminium foil and prepared in the oven

PIATTI DI PESCE

GAMBERONI AGLIO OLIO PEPERONCINO

Blacktiger Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino gebraten 46.-

Black tiger shrimps sautéed with olive oil, garlic and peperoncino

TAGLIATA DI TONNO al sesamo

Tunasteak im Sesammantel gebraten mit Gemüse 49.-

Grilled tuna steak with olive oil and balsamic vinegar served on vegetables

ORATA ALLE OLIVE TAGGIASCHE

*Goldbrasse gebraten mit Sherrytomaten, Oliven,
Knoblauch und frischen Kräutern 49.-*

Pan-fried Dorade with cherry tomatoes, olives, garlic and herbs

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

*Seezunge in Butter gebraten „meuniere“
garniert mit Spinat 69.-*

Grilled sole meunière, garnish with spinach

GRIGLIATA DI MISTA DI PESCE

gemischter Fischteller nach frischem Tagesangebot mit Blattspinat 62.-

Grilled fish platter, served with spinach

CONTORNI

*Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinsrisotto, Reis, Salzkartoffeln 7.-
Safranrisotto, Spanische Kartoffeln, Spinat und gemischte Gemüse 7.80*

PIATTI di CARNE

POLLASTRELLO CROCCANTE AL FORNO CON PEPERONCINO E ERBE

*Knuspriges Mistchratzerli mit Peperoncino, Knoblauch und Kräuter
im Ofen gebraten, garniert mit Gemüse, serviert auf zwei Service (ch) 36.-*

Crispy chicken with chilli, garlic and herbs in oven-fried, garnished with vegetables

SCALOPPINE „DON GIOVANNI“, einfach einzigartig

zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt in Rahm gedünstet und im Pfännli serviert (ch) 39.-

Tender veal cutlet, finely seasoned, steamed in cream and served in the pan „simply unique“

ORECCHIA D'ELEFANTE

*Riesen-Kalbs Wienerschnitzel in Butter gebraten,
serviert mit Gemüsegarnitur und Zitronenstern (ch) 49.-*

Jumbo veal schnitzel in breadcrumbs, fried in butter and served with a lemon star and vegetable

FEGATO di vitello alla „VENEZIANA“

frische Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter in Butter gebraten (ch) 37.-

Fresh calf's liver with onions and herbs and sautéed in butter

RIZZO'S CORDONBLEU

*zwei kleine Kalbscordonbleu, gefüllt mit Rohschinken und je eines mit Gorgonzola und Taleggio,
in Butter gebraten und mit einem Zitronenstern serviert (ch) 45.-*

*Two small veal cutlets cordon bleu, stuffed with cured ham and Gorgonzola and
Taleggio respectively, sautéed in butter and served with a lemon star*

COSTOLETTA DI VITELLO „STAPFERSTUBE“

*Butter zartes Kalbskotelette im Ofen langsam gebraten,
serviert mit Butter und Salbei (ch)*

400 gramm, 58.- / oder auch nach Wunschgrösse 17.-/100 gramm

Meltingly tender slow-roast veal cutlet served with butter and sage

CONTORNI

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinrisotto, Reis, Salzkartoffeln 7.-

Safranrisotto, Spanische Kartoffeln, Spinat und gemischtes Gemüse 7.80