

Antipasti

Crema di porro Lauchcremesuppe	€ 6,50	Crema di porro con gambero Lauchcremesuppe mit Garnele	€ 9,00
Caprese di bufala Büffelmozzarella mit Kirschtomaten			€ 11,00
Verdure miste Gemüsevariation			€ 10,00
Vitello tonnato feingeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischcreme			€ 13,00
Flan di gambero & verdure Garnelen-Gemüse-Flan			€ 12,00
Insalata di mare Meeresfrüchtesalat			€ 16,00
Tartara d'ombrino Tartar v. Adlerfisch mit Burrata & Avocado			€ 18,00
Antipasto Torretta (2 Personen) Roastbeef, feiner Rohschinken, vitello tonnato, gegrilltes Gemüse & Büffelmozzarella			€ 22,00

Insalate & piu...

mista piccola kleiner, gemischter Salat	€ 6,50
Pomodorino feine Kirschtomaten mit roten Zwiebeln & Basilikum	€ 7,00
Rucolino Rucola mit gehobeltem Grana & Kirschtomaten	€ 8,50
Insalatona Salate der Saison mit Thunfisch, gehobeltem Grana, Kürbiskernen & Champignons	€ 13,00
Caprino Salate der Saison mit in Panade gebackenem Ziegenkäse	€ 14,00
Pollo Hähnchenbrust in Honig-Senf-Soße auf Salaten der Saison mit getrockneten Tomaten & Oliven,	€ 16,00
Insalata porcini gem. Salat mit gegrillten Steinpilzen	€ 16,00

Piatto della nonna

Pasta fagioli & cozze Pasta mit Bohnen & Miesmuscheln	€ 17,00
--	---------

für Wünsche ausserhalb unserer Karte, sprechen Sie uns gerne an !
Wir bitten Sie, uns mitzuteilen falls Sie Allergien haben oder
Ihre Gerichte vegan / vegetarisch zubereitet werden sollen

Pasta

Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Peperoncino und feinem Olivenöl	€ 13,00
Penne al sugo di pomodori Penne in Tomatensugo, auf Wunsch auch arrabiata	€ 13,00
Pappardelle ragu d'agnello Pappardelle mit Lammragu	€ 19,00
Tagliatelle del sud hausgem. Tagliatelle mit Salsiccia, getr. Tomaten, Broccoli & Rind	€ 18,00
Polpettina Paccheri mit Hackfleischbällchen in Tomatensugo	€ 16,00
Ravioloni hausgem., mit Steinpilzen & Rohschinken gefüllte Pasta in Parmesancreme	€ 19,00
Linguine calamaretti e concchiglie mit Babytintenfischen & Muscheln (auf Wunsch nur Vongole)	€ 19,00
Carbonara di mare Linguine mit Fischragu & Ei	€ 19,00
Gnocchi hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter (auf Wunsch auch anderer Sugo möglich)	€ 13,00

CARNE E PESCE

Piccata milanese Medaillons v. Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Hülle an Tomatenspaghettini	€ 25,00
Tagliata Entrecôte: auf Rucola mit Kirschtomaten & Scaglie	€ 27,00
Ragu alla cacciatore in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Gemüse & Bohnenpüree	€ 23,00
Orata Goldbrasse v. Grill mit Gemüsebeilage	ab € 23,00
Calamaretti Babytintenfische vom Grill, mit Novelle-Kartoffeln & Gemüsebeilage	€ 24,00
Calamari ripieni mit Fischragu, Kapern & Oliven gefüllte Tintenfischtuben in Tomatensugo auf Bohnenpüree	€ 23,00
Zuppa di pesce Schwertfischsteak Kapern & Oliven in Tomatensugo, dazu Novellekartoffeln	€ 26,00

Dolci

hausgem.: Tiramisu oder Panna cotta	€ 7,00
hausgem.: Crème brûlée	€ 7,50
Schokoladensoufflée oder Tartufo al cioccolato (dezent alkoholhaltig)	€ 6,50