

Zuppe Insalate Suppen Salate CHF

Zuppa del giorno 10.50
 Tagessuppe

Minestrone della nonna 12.50
 Gemüsesuppe mit Teigwaren

Zuppa di Pomodoro 8.50
 Tomatensuppe

Insalata verde 10.50
 Salatbouquet

Insalata mista 12.50
 Gemischter Salat

Insalata Caprese con mozzarella di Bufala campana 22.50
 Tomatensalat mit Büffelmozzarella aus Kampanien

Insalata di valeriana con speck e uova 14.50
 Nüsslisalat mit Speck und Ei

Bruschette miste 12.50
 Geröstete und belegte Brotscheiben

Antipasti Vorspeisen

Carpaccio di tonno con radicchio stufato al balsamico 27.50
 Thunfisch-Carpaccio mit Chicorée in Balsamico gedünstet

Cocktail di gamberi 22.50
 Garnelen in Cocktailsauce

Pepata di cozze con crostoni di pane 25.00
 Miesmuscheln an Weisswein-Pfeffersauce

Carpaccio di manzo in olio e limone con rucola 25.50
 Rindfleisch-Carpaccio in Öl und Zitrone, mit Rucola

Antipasto misto Olivo per 2 persone 35.00
 Gemischte Vorspeisen für 2 Personen

Pasta Teigwaren

CHF

<i>Gnocchi alla Sorrentina</i>	24.50
Gratinierte Kartoffel-Gnocchi an Tomatensauce mit Büffelmozzarella	
<i>Sedanini all'arrabiata</i>	25.50
Teigwaren an scharfer Tomatensauce	
<i>Paccheri alla norma</i>	19.50
Sizilianisches Rezept: Teigwaren an Tomatensauce mit Auberginen und gesalzenem Ricotta	
<i>Tortelloni di ricotta e spinaci in salsa di zafferano e pomodoro secco</i>	23.50
Tortelloni mit Ricotta- und Spinatfüllung, an Safransauce mit getrockneten Tomaten	
<i>Tagliolini allo scoglio</i>	25.50
Nudeln mit Meeresfrüchtesauce	
<i>Risotto Carnaroli con gamberoni, zucchini e menta</i>	28.50
Risotto Carnaroli mit Garnelen, Zucchini und Minze	
<i>Spaghetti alle vongole</i>	26.50
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln	
<i>Ravioli ripieni di vitello in salsa ai 4 formaggi e nocciole piemontesi</i>	25.50
Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, an Käsesauce mit Haselnüssen aus dem Piemont	
<i>Lasagne OLIVO</i>	24.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch	
<i>Casarecce con salsiccia e porcini</i>	26.50
Hausgemachte Teigwaren mit Salsiccia und Steinpilzen	

Pesce Fisch

CHF

Fritto misto di pesce con verdure in pastella 37.50
 Frittierte Meeresfrüchte gemischt,
 mit Gemüse in einer Teigtasche

Gamberoni Rosso di Mazzara del Vallo alla griglia 59.50
con risotto al limone
 Vom Grill: Riesencrevetten von Mazzara del Vallo,
 dazu Zitronenrisotto

Grigliata di pesce e verdure del giorno 45.50
 Tagesfisch vom Grill

Carne Fleisch

Scaloppine di Vitello in salsa di funghi porcini 34.50
con patate e verdure
 Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce, dazu Kartoffeln und Gemüse

Ossobuco di vitello in cremolada 39.50
con risotto allo zafferano
 Kalbshaxe in eigener Sauce, dazu Safranrisotto

Fegato alla veneziana 32.50
con tagliatelle al parmigiano
 Kalbsleber mit Zwiebeln an Balsamicosauce,
 dazu hausgemachte Nudeln

Dolci Dessert

	CHF
<p><i>Tiramisù</i></p> <p>Tiramisu</p>	10.50
<p><i>Panna cotta con salsa allo zabaglione</i></p> <p>Pudding an Weinschaumsauce</p>	10.50
<p><i>Delizia al limone</i></p> <p>Erfrischende Zitronentörtchen</p>	12.50
<p><i>Mousse ai frutti di bosco</i></p> <p>Mousse aus gemischten Waldbeeren</p>	12.50
<p><i>Mousse al cioccolato</i></p> <p>Schokoladenmousse</p>	14.50
<p><i>Cannolo siciliano</i></p> <p>Gefüllte Gebäckröllchen aus Sizilien</p>	5.00
<p><i>Tortino caldo al cioccolato</i></p> <p><i>con gelato alla vaniglia</i></p> <p>Heißer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis</p>	15.50
<p><i>Variazioni di formaggi italiani</i></p> <p><i>con diverse marmellate</i></p> <p>Italienische Käsevariationen mit verschiedenen Marmeladen</p>	18.50