

## *Zuppe / Suppen*

	CHF
<i>Zuppa di pomodoro</i> .....	10.50
Tomatensuppe	
<i>Zuppa del giorno</i> .....	10.50
Tagessuppe	
<i>Minestrone della nonna</i> .....	13.50
Gemüsesuppe mit Teigwaren	

## *Insalate / Salate*

<i>Insalata</i> .....	10.50
Güner Salat / Salatbouquet	
<i>Insalata Mista</i> .....	13.00
Gemischter Salat	
<i>Insalata di valeriana con speck e uova</i> .....	15.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	
<i>Insalata Caprese con mozzarella di Bufala campania</i> .....	19.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella aus Kampanien	

## *Antipasti* / Vorspeisen

	CHF
<b><i>Bruschette miste (6 pezzi)</i></b> .....	13.50
Geröstete und belegte Brotscheiben (6 Stück) mit Pilzen, Tomatenwürfel, Knoblauch, Auberginen, Sardellen, Olivenpaste und Frischkäse	
<b><i>Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala Campana</i></b> .....	19.80
Gebackene Auberginen, Tomaten-Sauce, Büffelmozzarella aus Kampanien	
<b><i>Carpaccio di manzo in olio e limone con rucola U.S.A</i></b> .....	26.50
Rindfleisch-Carpaccio in Öl und Zitrone, mit Rucola	
<b><i>Antipasto misto Olivo per 2 persone</i></b> .....	37.50
Gemischte Vorspeisen für 2 Personen: Salami, Parmaschinken, Hinterschinken, Oliven, Tomatenwürfel, Käse, Gemüse	

## *Antipasti Mare* / Meeresfrüchte

<b><i>Cocktail di gamberi</i></b> .....	22.80
Garnelen an Cocktailsauce	
<b><i>Calamari fritti</i></b> .....	24.00
Frittierter Tintenfisch	
<b><i>Pepata di cozze con crostoni di pane (anche in salata di Pomodoro)</i></b> .....	26.00
Miesmuscheln an Weisswein-Pfeffersauce oder an Tomatensauce	
<b><i>Insalatina di polpo, sedano e finocchi di pecorino su tortino di patate con salsa verde</i></b> .....	26.50
Tintenfisch-Salat mit Sellerie und Pecorinoflocken auf Kartoffelgratin an grüner Sauce	
<b><i>Fantasia di mare</i></b> .....	37.50
Fantasie des Meeres mit 4 verschiedenen Vorspeisen	

## *Pasta fresca / Hausgemachte Teigwaren*

CHF

- ✓ *Busiate al Pomodoro* ..... 17.50  
 Teigwaren an Tomatensauce
- ✓ *Sedanini all'arrabbiata* ..... 19.80  
 Teigwaren an scharfer Tomatensauce
- ✓ *Gnocchi alla Sorrentina* ..... 24.80  
 Grattinierte Kartoffel-Gnocchi an Tomatensauce mit Büffelmozzarella
- ✓ *Tortelloni di Ricotta e Spinaci in salsa di Zafferano e Pomodoro secco* ..... 24.50  
 Tortelloni mit Ricotta- und Spinat-Füllung an Safransauce mit getrockneten Tomaten
- ✓ *Paccheri alla Norma* ..... 25.80  
 Teigwaren an Tomatensauce, Auberginen, gesalzener Ricotta
- Spaghetti Carbonara Originale (senza Panna)* ..... 22.80  
 Spaghetti Carbonara mit Speck und Ei (ohne Rahm)
- Lasagne Olivo* ..... 24.80  
 Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch an Tomatensauce
- Ravioli ripieni di Vitello in Salsa ai 4 Formaggi e Nocciole piemontesi* ..... 25.80  
 Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, Käsesauce, Haselnüsse aus dem Piemont
- Casarecce con Salsiccia e Porcini* ..... 26.80  
 Hausgemachte Teigwaren mit Salsiccia und Steinpilzen
- Tagliatelle verdi con Ragù di manzo, funghi misti e scaglie di Castelmagno* ..... 26.80  
 Grüne Nudeln mit Rindsragout, gemischte Pilze und Castelmagno-Käse
- Paccheri ripieni e gratinati con salsiccia, ricotta e melanzane su salsa di pomodorino di pachino e basilico* ..... 27.80  
 Hausgemachte Teigwaren, gefüllt und gratiniert mit Salsiccia, Ricotta und Auberginen auf Kirschtomaten-Sauce aus Pachino und Basilikum
- Spaghetti-Plausch, ab 10 Personen* ..... 35.00 p. P.  
 Pesto, Bolognese, Arrabbiata, Carbonara, Napoli, Frutti di mare  
 inkl. kleiner Menüsalat

Laktose- / Glutenfrei + CHF 1.50

Gäste mit einer Lebensmittelallergie wenden sich bitte an das Personal.

inkl. MwSt. 8.1%

## ***Pasta con Pesce/* Hausgemachte Teigwaren Fisch**

CHF

<b><i>Tagliolini allo scoglio</i></b> .....	26.50
Nudeln mit Meeresfrüchtesauce	
<b><i>Spaghetti alla vongole</i></b> .....	29.50
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln	
<b><i>Risotto Mazzara del Vallo burrata e Lime</i></b> .....	32.50
Risotto mit Riesencrevetten aus Mazzara , Burrata und Lime	
<b><i>Ravioli Seppia e Piselli in salsa all`arancia,</i></b> .....	36.50
Ravioli mit Tintenfisch, und Erbsen an Orangesauce	

## ***Pesce /* Fisch**

<b><i>Seppie alla Griglia</i></b> .....	29.80
Tintenfisch vom Grill	
<b><i>Branzino al Forno</i></b> .....	39.00
Wolfsbarsch aus dem Ofen	
<b><i>Fritto misto di pesce con verdure in pastella</i></b> .....	39.50
Frittierte Meeresfrüchte gemischt mit Gemüse in einer Teigtasche	
<b><i>Orata alla Piastra</i></b> .....	42.00
Goldbrasse vom Grill	
<b><i>Grigliata di pesce del giorno Catalania</i></b> .....	45.50
Tagesfisch vom Grill mit frischem Gemüse	
<b><i>Gamberoni rossi di Mazara del Vallo alla griglia (6 pezzi)</i></b> .....	49.50
Riesencrevetten von Mazara del Vallo, grilliert, 6 Stk.	

## ***Contorni /* Beilagen**

<b><i>Patate fritte, Risotto (Burro/Safran/Lime), verdure grillate, Tagliatelle</i></b> .....	6.50
Pommes Frites, Risotto (Butter/Safran/Limette), grilliertes Gemüse, Nudeln	

## *Secondi di Carne / Fleisch, Geflügel, Gemüse*

CHF

<b><i>Salsiccia Toscana oder Calabrese</i></b> .....	18.50
Hausgemachte Schweinswurst vom Grill	
<b><i>Fegato alla veneziana</i></b> .....	28.50
Kalbsleber mit Zwiebeln an Balsamicosauce	
<b><i>Ossobuco di vitello in cremolada</i></b> .....	29.50
Kalbshaxe an hausgemachter Sauce	
<b><i>Piccata di vitello alla milanese</i></b> .....	32.50
Piccata mit Kalbfleisch und Panade aus Parmesan	
<b><i>Saltimbocca alla Romana</i></b> .....	33.50
Kalbfleisch mit Sam Daniele Rohschinken und Salbei	
<b><i>Scaloppine di vitello in salsa di funghi porcini</i></b> .....	32.50
Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	
<b><i>Tagliata di manzo con rucola pomodori ciliegini e parmigiano (USA)</i></b> .....	45.50
Rindsfilet geschnitten mit Rucola und Cherrytomaten, Parmesansflocken	
<b><i>Filetto di manzo al pepe verde (USA)</i></b> .....	49.50
Rindsfilet an grüner Pfeffersauce	
<b><i>Petto d'anatra al vino Rosso</i></b> .....	30.50
Entenbrust an Rotwein-Sauce	
<b>✓ <i>Piatto di verdure</i></b> .....	23.00
Gemüseteller	
<b>✓ <i>Piccata di melanzana</i></b> .....	23.50
Auberginen Piccata mit Panade aus Parmesan	

## *Contorni / Beilagen*

<b><i>Patate fritte, Risotto (Burro/Safran/Lime), verdure grillate, Tagliatelle</i></b> .....	6.50
Pommes Frites, Risotto (Butter/Safran/Limette), grilliertes Gemüse, Nudeln	

Laktose- / glutenfrei + CHF 1.50

Gäste mit einer Lebensmittelallergie wenden sich bitte an das Personal.

inkl. MwSt. 8.1%

## ***Focaccia***

	CHF
✓ <i><b>Focaccia</b></i> .....	12.80
Fladenbrot (Hefeteig), Olivenöl, Kräuter, gesalzen	
<i><b>Focaccia ripiena, a piacere</b></i> .....	19.80
Focaccia / Fladenbrot gewüllt nach Wunsch	

## ***Pizza***

### ***La Pizze Napoli con Bordo / Pizze Toscana senza Bordo (a scelta)***

Pizza Napoli mit dickem Rand oder Pizza Toscana ohne Rand (nach Wahl)

✓ <i><b>Margherita</b></i> .....	16.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella	
<i><b>Napoli</b></i> .....	18.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern	
<i><b>Diavola</b></i> .....	22.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, scharfe Salami	
<i><b>Prosciutto e funghi</b></i> .....	23.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, Schinken, Pilze	
✓ <i><b>Quattro formaggi</b></i> .....	23.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten	
<i><b>Capricciosa</b></i> .....	24.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Schinken, Pilze, Ei	
<i><b>Tonno e cipolla</b></i> .....	24.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
✓ <i><b>Vegetariana</b></i> .....	24.80
Tomaten-Sauce, verschiedene Gemüse, auf Wunsch mit Mozzarella	
<i><b>OLIVO</b></i> .....	26.80
Tomaten-Sauce, Oktopus, Burrata, Safran-Crème, Kirschtomaten	

## *Pinsa romana/ Römische Urpizza*

**Forma ovale, un mix di farina di frumento, soia e riso.**

**Va lasciata lievitare per 72 ore.**

Die Urpizza der Römer: Eine ovale Form, eine Mischung aus Weizen-, Soja- und Reismeh. Der Teig hat eine Ruhezeit von 72 Stunden.

CHF

<b>Ripiena, riempito a piacere</b> .....	21.80
Ripiena, 4 Beilagen nach Wunsch: Schinken, Salami, Mozzarella, Mortadella, scharfe Salami, Gemüse	
<b>✓ Parmigiana</b> .....	24.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, Auberginen, Basilikum, Parmesanflocken	
<b>Calabrese (senza pomodoro)</b> .....	25.80
Mozzarella, scharfe Salami, geräucherter Scamorza-Käse, Schmalz, getrocknete Tomaten	
<b>Salsiccia e porcini</b> .....	26.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, Salsiccia Calabrese, Steinpilze	
<b>Bufala e prosciutto crudo</b> .....	26.80
Tomaten-Sauce, Büffelmozzarella, San Daniele schinken, Basilikum	
<b>Italia</b> .....	26.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, San Daniele schinken, Rucola, Grana Padano	
<b>Toscana</b> .....	27.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, Salsiccia e cime di rapa	
<b>Carpaccio</b> .....	27.80
Tomaten-Sauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, roter Chicorée, Pecorinokäse	
<b>Pizza-Plausch, ab 10 Personen</b> .....	35.00 p. P.
Pizza nach Wahl, inkl. kleiner Menüsalat	

## *Dolci / Dessert*

	CHF
<b><i>Gelati: Limone, Fragola, Cioccolato, Vaniglia (per pallina)</i></b> .....	5.50
Glacen: Zitrone, Erdbeer, Schokolade, Vanille (pro Kugel)	
<b><i>Cannolo siciliano</i></b> .....	5.50
Gefüllte Gebäcksröllchen aus Sizilien	
<b><i>Rocher al Pistacchio o Nocciola</i></b> .....	9.80
Rocher mit Pistazien oder Nuss	
<b><i>Tiramisù fatto in casa</i></b> .....	11.50
Hausgemachtes Tiramisu	
<b><i>Panna cotta allo zabaglione</i></b> .....	11.50
Pudding an Weinschaumsauce	
<b><i>Crema Catalana</i></b> .....	11.80
Katalanische Crème	
<b><i>Delizia al limone</i></b> .....	12.80
Erfrischende Zitronentörtchen	
<b><i>Tortino caldo al cioccolato con Gelato alla vaniglia</i></b> .....	13.80
Heisser Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis	
<b><i>Mousse al cioccolato</i></b> .....	13.50
Schokoladenmousse	
<b><i>Variazioni di formaggio italiani con diverse marmellate</i></b> .....	18.50
Italienische Käsevariationen mit verschiedenen Marmeladen	

## *Menu bambini / Kindermenü*

<b><i>Pasta mit Sauce nach Wahl</i></b> .....	10.50
inkl. Softgetränk und einer Kugel Glace	
<b><i>Schnitzel vom Kalb mit Pommes</i></b> .....	12.50
inkl. Softgetränk und einer Kugel Glace	