

## **Insalate** • Salate

Insalata verde Grüner Blattsalat	10.50
Insalata Mista Gemischter Salat	13.00
Insalata Caprese con mozzarella di Bufala Campania Tomatensalat mit Büffelmozzarella aus Kampanien	19.50
Antipasti • Vorspeisen	
<b>Bruschette miste (3 pezzi)</b> Geröstete und belegte Brotscheiben (3 Stück) mit Pilzen, Tomatenwürfel und Auberginen	10.50
Carpaccio di manzo in olio e limone con rucola U.S.A Rindfleisch-Carpaccio in Öl und Zitrone mit Rucola	26.50
Antipasto misto Olivo per 2 persone Gemischte Vorspeisen für 2 Personen: Salami, Parmaschinken, Hinterschinken, Oliven, Tomatenwürfel, Käse, Gemüse	37.50

# **Antipasti Mare** • Meeresfrüchte

Pepata di cozze con crostoni di pane (anche in salata di Pomodoro) Miesmuscheln an Weisswein-Pfeffersauce oder an Tomatensauce	26.00
Insalatina di polpo, fiocchi di pecorino su tortino di patate con salsa verde Tintenfisch-Salat mit Pecorino auf Kartoffelgratin an grüner Sauce	26.50



# Pasta fresca • Hausgemachte Teigwaren

	Gnocchi alla Sorrentina Gratinierte Kartoffel-Gnocchi an Tomatensauce mit Büffelmozzarella	24.80
	Tortelloni di Ricotta e Spinaci in salsa di Zafferano e Pomodoro secco Tortelloni mit Ricotta- und Spinat-Füllung an Safransauce mit getrockneten Tomaten	24.50
<b>V</b>	Paccheri alla Norma Teigwaren an Tomatensauce, Auberginen, gesalzener Ricotta	25.80
	<b>Spaghetti Carbonara Originale (senza Panna)</b> Spaghetti Carbonara mit Speck und Ei (ohne Rahm)	22.80
	Lasagne Olivo Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch an Tomatensauce	24.80
	Ravioli ripieni di Vitello in Salsa ai Formaggi e Nocciole piemontesi Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch, Käsesauce, Haselnüsse aus dem Piemont	25.80
	Casarecce con Salsiccia e Porcini Hausgemachte Teigwaren mit Salsiccia und Steinpilzen	26.80



# **Pasta con Pesce** • Hausgemachte Teigwaren mit Fisch

Spaghetti alla vongole Spaghetti mit frischen Venusmuscheln	29.50
Risotto alle Cozze Safran Risotto mit Muscheln und Knoblauch	28.50
Pesce • Fisch	
Grigliata mista di pesce Gemischter Fisch vom Grill	49.50
Fritto misto di pesce con verdure in pastella Frittierte Meeresfrüchte gemischt mit Gemüse in einer Teigtasche	39.50
<b>Pesce del giorno</b> Tagesfisch vom Grill mit frischem Gemüse	42.50
Contorni • Beilagen	
Patate fritte, Risotto (Burro/Safran/Lime), verdure grillate, Tagliatelle Pommes Frites, Risotto (Butter/Safran/Limette), grilliertes Gemüse, Nudeln	6.50



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

Fegato alla veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln an Balsamicosauce	28.50
Ossobuco di vitello in cremolada Kalbshaxe an hausgemachter Sauce	31.50
Saltimbocca alla Romana Kalbfleisch mit San Daniele Rohschinken und Salbei	35.50
Filetto di manzo ai Porcini (USA) Rindsfilet mit Steinpilzsauce	49.50
<b>Piccata milanese di vitello</b> Kalbfleisch-Piccata mit Panade aus Parmesan	34.50
Piccata di melanzana Auberginen-Piccata mit Panade aus Parmesan	23.50
Contorni • Beilagen	

Patate fritte, Risotto (Burro/Safran/Lime),

Pommes Frites, Risotto (Butter/Safran/Limette),

verdure grillate, Tagliatelle

grilliertes Gemüse, Nudeln

6.50



## Focaccia

	<b>Focaccia</b> Fladenbrot (Hefeteig), Olivenöl, Kräuter, gesalzen	12.80	
	Pizza		
	La Pizza Napoli con Bordo / Pizza Toscana senza Pizza Napoli mit dickem Rand oder Pizza Toscana ohne Ran		
V	Margherita Tomaten-Sauce, Mozzarella	16.80	
	<b>Napoli</b> Tomaten-Sauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern	18.80	
	<b>Diavola</b> Tomaten-Sauce, Mozzarella, scharfe Salami	22.80	
	<b>Prosciutto e funghi</b> Tomaten-Sauce, Mozzarella, Schinken, Pilze	23.80	
V	<b>Quattro formaggi</b> Tomaten-Sauce, Mozzarella, vier verschiedene Käs	23.80 sesorten	
	Capricciosa Tomaten-Sauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Schinken, Pilze, Ei	24.80	
	<b>Tonno e cipolla</b> Tomaten-Sauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	24.80	
<b>\</b>	Vegetariana Tomaten-Sauce, verschiedene Gemüse, auf Wunsch mit Mozzarella	24.80	
	<b>OLIVO</b> Tomaten-Sauce, Oktopus, Burrata, Safran-Crème, Kirschtomaten	26.80	
	Laktose-/Glutenfrei + CHF 1.50		
	Gäste mit einer Lebensmittelallergie	Preise in CHF inkl. MwSt 8,1%	



# Pinsa romana • Römische Urpizza

#### Forma ovale, un mix di farina di frumento, soia e riso. Va lascita lievitare per 72 ore.

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

## Ripiena, riempito a piacere

Ripiena, 4 Beilagen nach Wunsch: Schinken, Salami, Mozzarella, Mortadella, scharfe Salami, Gemüse

## Parmigiana 24.80

Tomaten-Sauce, Mozzarella, Auberginen, Basilikum, Parmesanflocken

#### Calabrese (senza pomodoro) 25.80

Mozzarella, scharfe Salami, geräucherter Scamorza-Käse, Schmalz, getrocknete Tomaten

### Salsiccia e porcini 26.80

Tomaten-Sauce, Mozzarella, Salsiccia Calabrese, Steinpilze

### Bufala e prosciutto crudo 26.80

Tomaten-Sauce, Büffelmozarella, San Daniele-Schinken, Basilikum

#### Italia 26.80

Tomaten-Sauce, Mozzarella, San Daniele-Schinken, Rucola, Grana Padano 21.80



## **Dolci** • Dessert

Gelati: Limone, Fragola, Cioccolato, Vaniglia (per pallina) Glacen: Zitrone, Erdbeer, Schokolade, Vanille (pro Kugel)	
Cannolo siciliano Gefüllte Gebäcksröllchen aus Sizilien	5.50
<b>Tiramisù fatto in casa</b> Hausgemachtes Tiramisu	11.50
<b>Panna cotta alla vaniglia</b> Panna cotta mit Vanille	11.50
<b>Delizia al limone</b> Erfrischende Zitronentörtchen	12.80
Tortino caldo al cioccolato con Gelato alla vaniglia Heisser Schockoladenkuchen mit Vanille-Eis	13.80