

ANTIPASTI / VORSPEISEN

CARPACCIO DI MANZO Rindscarpaccio mit Toskanischem Brotsalat	26. –
PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA E CARCIOFI Rohschinken, Burrata und Artischocken	26. -
PARMIGIANA DI MELENZANE Überbackene Auberginen mit Parmesan und Tomatensauce	18. -
VITELLO TONNATO Dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	28. -

ZUPPE / SUPPEN

CREMA DI POMODORO Tomaten Creme-Suppe	11.-
ZUPPA DI CAROTE E ZENZERO Ingwer-Karotten Schaumsuppe	12.-
Ingwer-Karotten Schaumsuppe mit Jakobsmuscheln	19.-

INSALATE / SALAT

INSALATA MISTA Gemischter Saison Salat	10.-
RUCOLA, POMODORINI E GRANA Rucola Salat, Cherrytomaten und gehobelter Parmesan	14.-

PASTE / TEIGWAREN

PACCHERI BRONTE Paccheri mit Pistazienpesto und Guanciale-Speck	28.-
TONNARELLI AGLIO, OLIO E GAMBERONI Frische Tonnarelli mit Olivenöl, Knoblauch und Riesengarnelen	26.-
RAVIOLI CACIO E PEPE Frische Teigtaschen mit Pecorino Käse, schwarzem Pfeffer und Honig	24.-
GNOCCHI TRICOLORE Randen, Spinat und Kartoffel Gnocchi an Parmesanschaum	23.-
LASAGNE AL FORNO Überbackene Hausgemachte Lasagne Bolognese	24.-

RISOTTI

RISOTTO ALLA MILANESE Safran Risotto mit Knochenmark	26.-
--	------

Poulet CH, Kalb CH, Rind AR - CH, Schwein CH, Eier CH, Fisch AR, NL, JP,

Bei allfälligen Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

SECONDI / HAUPTSPEISE

CARNE / FLEISCH

FILETTO DI MANZO Gegrilltes Argentinisches Rindsfilet (Heisser Stein) mit Pommes	49.-
FILETTO DI MANZO AI PORCINI Argentinisches Rindsfilet an Steinpilzsauce mit frischen Tagliatelle	52.-
ENTRECOTE DI MANZO Gegrilltes Argentinisches Entrecôte (Heisser Stein) mit Pommes	44. -
TAGLIATA DI MANZO Geschnittenes argentinisches Rinds Entrecôte mit Rucola, Parmesan und Balsamico	46.-
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbs-Saltimbocca mit Rohschinken serviert mit Parmesanrisotto	39.-
FEGATO DI VITELLO Kalbsleber Venezianischer Art serviert mit Parmesanrisotto	39.-

PESCE / FISCH

GAMBERONI e CAPESANTE Gebratene argentinische Riesengarnelen und Jakobsmuscheln serviert mit Zitronen Ravioli	39.-
CODA DI ROSPO Seeteufel Saltimbocca mit Weißer Bohnencreme an Rotwein-Butter Sauce	46.-

DOLCI / DESSERT

TIRAMISÙ

Hausgemachter Tiramisù 12.-

PANNACOTTA

Hausgemachtes Rahmköpflì mit Waldbeeren 12.-

CREME-BRÛLEE

Hausgemachtes Creme-Brûlée serviert mit Himbeer-Sorbet 14.-

CUORE CALDO

Warmes Hausgemachtes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern 14.50

I CANTUCCI DI MARIA CON IL VIN DOLCE

Von Maria selbstgemachte Cantucci Guetzli serviert mit einem Glas Dessertwein 14.-

SGROPPINO AL LIMONE

Aufgeschäumtes Zitronen Sorbet mit Prosecco und Vodka 12.-

GELATI

Diverse Eissorten 4.-

Dazu empfehlen wir ein Glas Dessertwein

TRE FILER Ca dei Frati

(Turbiana, Chardonnay und Sauvignon Blanc) 0.5cl 9.-

MOSCATO D`ASTI

75cl 39.-