

ANTIPASTI / VORSPEISEN

ANTIPASTO AL PARCO

Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses für zwei Personen 36.-

CARPACCIO DI MANZO

Rindscarpaccio mit Toskanischem Brotsalat 26.-

PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA

Kampanische Büffelmozzarella serviert mit Rohschinken und knusprige Focaccia 26.-

PARMIGIANA DI MELENZANE

Überbackene Auberginen mit Parmesan und Tomatensauce 18.-

GAMBERONI, PORCINI E RADICCHIO

Argentinische Riesengarnelen mit Gebratenen Steinpilzen und Radicchio 28.-

ZUPPE / SUPPEN

CREMA DI POMODORO

Tomaten Creme-Suppe 10.50

ZUPPA DI CAROTE E ZENZERO

Ingwer-Karotten Schaumsuppe 12.-

Ingwer-Karotten Schaumsuppe mit Jakobsmuscheln 19.-

INSALATE / SALAT

INSALATA MISTA

Gemischter Saison Salat 10.-

SONCINO

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons 16.-

PASTA / TEIGWAREN

LINGUINE AGLIO OLIO PEPERONCINO E GAMBERI Linguine mit Knoblauch, Oliven Öl, Chili und Garnelen	24.50
PACCHERI ALLA BOSCAIOLA Paccheri mit Steinpilzen, Speck, Rinderjus und gehobelter Parmesan	24.-
SCIALATIELLI ALLA LIGURE Kurze Bandnudeln mit frischem Pesto, Pinienkerne und confierte Tomaten	23.-
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Spinat an Butter und Salbei	24.-
RAVIOLI DEL PLIN Piemontesische Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch und Gemüse an Parmesanschaum	26.-
GNOCCHI ALLA SORRENTINA Gratinierte Gnocchi mit Büffelmozzarella und Tomatensauce	23.-
LASAGNE AL FORNO Überbackene Hausgemachte Lasagne Bolognese	22.-
RISOTTO ALLA MILANESE Safran Risotto mit Knochenmark	26.-

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.-

ENTRECOTE DI MANZO AL PEPE VERDE

Argentinisches Entrecôte an Pfeffersauce serviert mit Rosmarinkartoffeln 46.-

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbs-Saltimbocca serviert mit Parmesanrisotto 39.-

DUETTO DI AGNELLO

Lamm-Duo mit Selleriepüree und Gnocchi alla romana 46.-

FEGATO DI VITELLO

Kalbsleber Venezianischer Art serviert mit Parmesanrisotto 39.-

PESCE / FISCH

FILETTO DI BRANZINO

Wolfsbarschfilet mit Gemüse und Kartoffelpüree 42.-

GAMBERONI

Argentinische Riesengarnelen serviert mit Schwarze Tagliolini 39.-

SALMONE

Gebratener Lachsfilet serviert mit Risotto und Weissweinschaum 36.-

DOLCI / DESSERT

TIRAMISÙ

Hausgemachter Tiramisù 12.-

PANNACOTTA

Hausgemachtes Rahmköpfli mit Waldbeeren 12.-

CREME-BRÛLEE

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

CUORE CALDO

Warmes Hausgemachtes Schoggiküchlein 14.50

GELATI

Diverse Eissorten 3.50