

INSALATE ED ANTIPASTI

BRUSCHETTA AI POMODORI

Geröstetes Brot, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl 8.50

BRUSCHETTA TRE COLORI^{neu}

Geröstetes Brot, Steinpilzen, Grill Gemüse brunoise, Tomaten 9

INSALATA VERDE O MISTA

Grüner(Eisberg)salat oder Gemischter Saisonsalat 9 / 10

LACHS CARPACCIO^{neu}

Avocado, Tropea Zwiebeln, Limettensaft, Hausdressing 19

CARPACCIO CLASSICO DI MANZO

Rucola, Parmesansplitter, Zitrone 18

CAPRESE DI BUFALA

Kleinen Tomaten, Basilikum 15

POLPO ALLA GRIGLIA^{neu}

Grillierte kleine Oktopus 19

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Verschiedene kalte Vorspeisen 25
(Klein Portion) 18

SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO^{neu}

Als vorspeisen genießen 15

SCHMORBRATEN RAVIOLI, SALBEI-BUTTER, PARMESAN^{neu}

Als vorspeisen genießen 18



ZUPPE

PAPPA AL POMODORO

Tomaten-Brot-Suppe 11

PASTA

SPAGHETTI "GUSTAV"

Geschnetzeltem Kalbfleisch, grillierter Peperonistreifen,
Peperoncino, Rahm 18 / 23

LNGUINE ALLA LIVORNESE^{neu}

Knoblauch, Peperoncino, gebratene Riesencrevetten, gedörrte Cherrytomaten 23 / 29

PENNE ALL' ABRUZZESE

Rindfilet würfeln, Knoblauch, Peperoncino, Cherrytomaten, Tomatensauce 20 / 26

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Rhamsauce, Gorgonzola, im Ofen überbacken 18 / 22

LASAGNE ALL'EMILIANA

Hausgemachte Lasagne im Ofen gebacken 21

RISOTTO VITELLO^{neu}

Morcheln-Risotto mit Kalbsfleisch streifen 26 / 32



CARNE E PESCE

PICATTA DI VITELLO^{neu}

Tomaten Spaghetti 30

FEGATO DI VITELLO^{neu}

Geschnetzelte Kalbsleber, Kräuter, Zwiebeln, Tagliatelle Nudeln 26 33

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL^{neu}

Gemüse und Risotto 34

CONTORNI / BEILAGEN: Risotto, Spaghetti, Gemüse, Tagliatelle
(Eine zweite Beilage servieren wir Ihnen gerne zum Preis von 6 Franken)

PIZZE

“VALTELLINA”

Bresaola Carpaccio (luftgetrockneten Rinderschinken aus Italien), Oliven, Mozzarella-Perlen, Cherrytomaten, Basilikum 21 / 26

“TOSCANA”

Mascarpone, Rucola, Parmaschinken, Parmesan- Splitter, Cherrytomaten 21 / 25

“CON SPINACI E GAMBERONI”

Riesengarnelen, Spinat, Knoblauch, Cherrytomaten 23 / 27

“REGINA”

Steinpilze, Parmaschinken, Cherrytomaten 19 / 23

“BRAMASOLE”

Scharfe Salami, Riesengarnelen, Rucola, Cherrytomaten 22 / 26

NUOVO`ANNO^{neu}

Parmaschinken, Trüffelpaste, Spiegelei, Mozzarella Perlen, Cherrytomaten 23 / 29

NAPOLI

Kapern, Sardellen 16 / 19

TONNO

Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oliven 17 / 20

PROSCIUTTO

Vorderschinken 17 / 21

BUTTAFUOCO

Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino 17 / 20

VEGETARIANA

Verschiedene Gemüse vom Grill, Basilikum 17 / 20

NOSTRANO

scharfe Salami, Gorgonzola 18 / 22

QUATTRO STAGIONI

Schinken, frische Champignons, Artischocken, Peperoni 19 / 23

CALABRESE

scharfe Salami, Oliven 17 / 20

HAWAII

Schinken, Ananas 18 / 21

DEL PADRONE

geschneitztes Kalbfleisch, frische Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino 19 / 22

GRAN GUSTO

Schinken, frische Champignons, Gorgonzola, Ei 19 / 23

SAN LEONARDO

Scharfe Salami, Zwiebeln, Peperoni, Peperoncino, Oliven, Knoblauch 19 / 23

CALZONE RIPIENO

Schinken, frische Champignons, Ei, frischer Basilikum 22

(Gerne servieren wir Ihnen auf Nachfrage unsere Pastagerichte Penne oder Pizza auch glutenfrei)

Für unsere Gerichte verwenden wir nur frische und naturgerechte Erzeugnisse aus schweizerischer oder italienischer Produktion. Da wir einen hohen Qualitätsanspruch erheben und saisongerechte Produkte servieren, werden Sie die Natürlichkeit und Bekömmlichkeit unserer Speisen sofort herausspüren.

**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANIA DOP**

Der König unter die Mozzarellas kommt aus Kampanien. Aus vier Liter Büffelmilch entsteht ein Kilo dieses Originals.

**BRESAOLA DELLA
VALTELLINA IGP**

Der König unter die Mozzarellas kommt aus Kampanien. Aus vier Liter Büffelmilch entsteht ein Kilo dieses Originals.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

In Handarbeit wird aus Rohmilch hergestellt und während 36 Monate zum echten (Stravecchio) gereift. Um 1 Kilogramm Parmigiano Reggiano herzustellen, werden 14 Liter Milch benötigt.

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
DOP**

Nach alter Tradition und unter strengen Qualitätskontrollen im Städtchen San Daniele hergestellt. Ein wunderbares Naturprodukt.

**SWISS GOURMET BEEF
GRAND CRU**

Unser Rindfleisch stammt aus der Schweiz. Für unser Tagliata di Manzo verwenden wir das 6-8 Woche am Knochen gereifte dry aged Swiss Gourmet Beef Grand Cru.

L'OLIO EXTRAVERGINE DE CARLO

In der unverkennbaren, faszinierenden Region von Apulien, in welcher es geschätzt 50 Millionen Olive nbäume gibt, liegt das Unternehmen der Familie De Carlo. Bereits seit dem Jahre 1668.

PASTA BARILLA

Seit der Gründung 1877 als einfaches Brot- und Pasta Geschäft im italienischen Parma, hat Barilla mit viel Know-how und großer Leidenschaft die Produktion bester Lebensmittel kontinuierlich perfektioniert

FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

Rind: Schweiz/Uruguay/Argentinien
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Lamm: Schweiz/Australien/Neuseeland
Kaninchen: Ungarn (CH-Haltungsnorm)
Truthahn: Schweiz
Charcuterie: Schweiz/Italien
Lachs: Schottland/Norwegen
Riesencrevetten: Vietnam (nachhaltige Zucht)