

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo

*hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit
Parmigiano reggiano , Olivenöl und Zitrone*

26. 50
1/2 Portion 18. 50

Bresaola Valtellina

*Veltliner Trockenfleisch auf Rucola
Parmigiano reggiano-Späne, Olivenöl und Zitrone*

16. 50

Gamberetti all'olio-aglio

Krevetten in heissem Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern

15. 50

Crostini

geröstete Brotscheibchen mit Knoblauchbutter

6. 50

Bruschette ai pomodori

Geröstetes Ciabatta mit gewürzten Tomatenwürfeli

12. —

Bruschette Tri colore

Mit Tomatenwürfeli, Oliven-Macarponepaste, Basilikumpesto

12. --

Bruschette mit mildem Pecorinokäse überbacken,
auf Rucola mit Tomatenwürfeli und Baumnuss

12. 50

Insalata

Insalata della stagione Saison Blatt-Schnittsalate

8. 50

mit Pecorinowürfeli + 2. 50

Insalata mista gemischter Salat

9. 80

Insalata Caprese Tomaten mit Mozzarella di bufala DOP

15. --

...übrigens, unser feines Salatdressing können Sie auch kaufen

7dl/9. 50

Minestre

Zuppa alla pavese Bouillon mit geröstetem Brot, Ei, Parmesan

9. 50

Pappa di pomodori dicke, würzige Tomatensuppe

8. 50

Tortellini in brodo in kräftiger Bouillon

9. —

Inkl. 8% MWST

PASTA FATTA IN CASA

<i>Spaghetti al ragù</i> <i>Spaghetti mit Hackfleischsauce</i>	<i>19. 50</i>
<i>Spaghetti alla Napoletana</i> <i>Spaghetti mit feiner Tomatensauce</i>	<i>18. 50</i>
<i>Spaghetti al pesto</i> <i>Spaghetti an Basilikum-, Knoblauch-Olivenölpesto</i>	<i>19. 80</i>
<i>Pipe rigate „Casalinga“</i> <i>Mit gebratenen Pouletwürfeli, Cherrytomaten und Peperoni</i>	<i>24. 50</i>
<i>Spaghetti peperoncini e aglio</i> <i>Spaghetti an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini</i>	<i>19. 80</i>
<i>Penne – Gratin alla carbonara</i> <i>mit Rahm, Ei, Speck und Parmesan im Förmlì gratiniert (nur ganze Port.)</i>	<i>21. 50</i>
<i>Pappardelle "Ronzano"</i> <i>Breite Nudeln mit Pilzsauce und geschnetzeltem Kalbfleisch</i>	<i>26. 50</i>
<i>Pappardelle con salmone</i> <i>Breite Nudeln mit Lachswürfeli an Tomaten/Dillrahmsauce</i>	<i>24. 50</i>
<i>Pappardelle con gamberetti e rucola</i> <i>Breite Nudeln mit Crevetten, Rucola, Knoblauch und Olivenöl</i>	<i>26. 50</i>
<i>Gnocchi alla piemontese</i> <i>Haus/Handgemachte Kartoffelgnocchi auf Tomatensauce</i>	<i>22. --</i>
<i>Gnocchi alla salvia</i> <i>Haus/Handgemachte Kartoffelgnocchi an Salbeibutter</i>	<i>19. 50</i>

¾ Portionen Reduktion sfr. 4. 50

RISOTTO

Risotto ai Funghi

Weisswein-Risotto mit Pilzen und Parmesan

21.50

Risotto ai gamberetti

Gemüserisotto mit Black Tiger Crevetten

26.50

$\frac{3}{4}$ Portionen Reduktion sfr. 4.50

PESCE- Fischgerichte

Gamberoni su pappardelle

Gebratene Riesencrevetten auf breiten Nudeln an Tomatencoulis mit Oliven

39.50

Sogliola limanda al limone

*Pochierte **o d e r** gebratene Rotzungenfilets an Zitronenbutter
und Gemüse garnitur*

29.80

Bistecca di tonno

*Gebratenes Thunfischsteak mit Tomatencoulis **o d e r** Zitronenbutter
und Gemüse garnitur*

36.50

Gamberoni con risotto alla zafferano

Gebratene Riesencrevetten mit Weissweinrisotto und Gemüse garnitur

37.--

Tris di pesce

*Thunfisch, Rotzunge und Riesencrevetten gebraten,
auf Saison-Blattsalaten **oder** mit Gemüse*

37.--

Beilage nach Wunsch inklusiv:

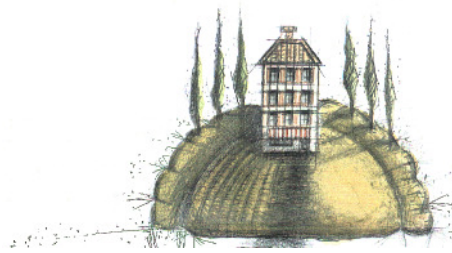
*Tagliatelle, Pappardelle, Risotto, Trockenreis, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Parmesanpolenta*

Safranrisotto + 4.00

PIATTI DI CARNE - Fleischgerichte

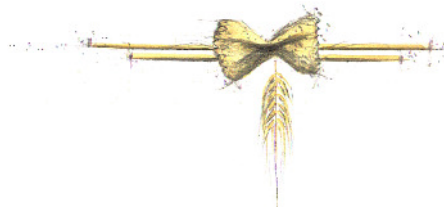
<i>Brasato di manzo „ al merlot “</i> <i>Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce</i>	<i>28. 50</i>
<i>Lonza di agnello alle erbe</i> <i>Gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern</i>	<i>36. 80</i>
<i>Petti di pollo al gorgonzola</i> <i>Zartes Pouletbrüstchen mit Gorgonzola überbacken</i>	<i>28. 50</i>
<i>Scaloppine di maiale „ Rathaus “</i> <i>Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Kräuterbrät und Rohschinken gefüllt, in Parmesan-Paniermehl</i>	<i>29. 80</i>
<i>Scaloppine di vitello al limone e balsamico</i> <i>Kalbsschnitzeli an Zitronen-Balsamicosauce</i>	<i>36. 80</i>
<i>Scaloppine di vitello al marsala</i> <i>Kalbsschnitzeli an kräftiger Marsalasaucе</i>	<i>36. 80</i>
<i>Fegato alla salvia</i> <i>Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei sautiert</i>	<i>34. 80</i>
<i>Tagliata di manzo al Chianti</i> <i>Gebratenes, geschnittenes Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce</i>	<i>44. --</i>
<i>Saltimbocca alla romana</i> <i>Kalbsschnitzeli mit Rohschinken und Salbei an Marsalasaucе,</i>	<i>36. 80</i>
<i>Gemüsegarnitur sowie Beilage nach Wunsch inklusive:</i> <i>Tagliatelle, Pappardelle, Risotto, Trockenreis, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Parmesanpolenta</i> <i>Safranrisotto + 4. 00</i>	

*Poulet-, Schweins, und Kalbsfleisch: Schweiz
Rindsfilet: Schweiz oder Irland
Lammfleisch: Neuseeland oder Australien
Fleischerzeugnisse: Schweiz und Italien*



HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN

<i>Pansotti ai funghi porcini</i> Teigtaschen mit Steinpilzfüllung in Butter- Kräuter Jus	<i>½ Portion</i> 18. 80	<i>Portion</i> 24. 50
<i>Quadroloni con asparagi</i> Teigtaschen mit Spargel-Ricottafüllung an leichter Dillrahmsauce	 18. 80	 24. 50
<i>Quadroloni con brasato</i> Teigtaschen mit Rindsbratenfüllung auf Tomatensauce mit Parmesan und Butter	 18. 80	 24. 50
<i>an Parmesanrahmsauce</i>	18. 80	24. 50
<i>Quadroloni con salmone all 'estragone</i> Safranteigtaschen mit Rauchlachs-Mascarponefüllung an leichter Estragonrahmsauce	 21. 30	 26. 50



INKL. 8 %