



Abend-Speisekarte

Cozze alla marinara

Miesmuscheln im Kräuter-Weisswein-Rahmsud

dazu Knoblauchcrostini

Vorspeise 26.00

Carpaccio di manzo hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit

28.00

Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone

Vorspeise 19.50

Gamberetti all'olio-aglio (auch zu zweit als kleine Vorspeise geeignet)

Crevetten in heissem Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern

18.00

Crostini geröstete Brotscheiben mit Knoblauchbutter

8.50

Bruschette al pomodoro geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeli

13.00

Insalata di stagione saisonale Blatt-/Schnittsalate garniert

9.00

Insalata mista gemischter Salat garniert

10.50

Insalata dolcetta Nüsslisalat mit Ei

12.00

zusätzlich mit Speckwürfeli

+1.50

Insalata di lenticchie Linsensalat mit Speckwürfeli und warmen Tomaten

13.00

Pappa di pomodori dicke, würzige Tomatensuppe

9.50

Zuppa al vino bianco Rathaus- Weissweinsuppe

11.00

Capriolo Rehgeschnetzelttes mit Pappardelle (breite Nudeln)

30.50

Spaghettoni al ragù Spaghetti mit Hackfleischsauce

24.50

Spaghettoni alla Napoletana Spaghetti mit feiner Tomatensauce

22.50

Spaghettoni al pesto Spaghetti an Basilikum-Knoblauch-Olivenölpesto

24.50

Spaghettoni peperoncini e aglio Spaghetti an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini

24.50

Penne-Gratin alla carbonara mit Rahm, Speck und Parmesan gratiniert

26.00

inkl. 7.7% MwSt.



Abend-Speisekarte

Cozze alla marinara

Miesmuscheln im Kräuter-Weisswein-Rahmsud dazu Knoblauchcrostini 31.50
2/3 Port. 26.00

Gnocchi alla Piemontese handgemachte Kartoffelgnocchi auf Tomatensauce

mit Parmesan und brauner Butter 27.00

Risotto ai funghi Weisswein-Risotto mit Champignons und Parmesan 24.00

Risotto vegano Risotto mit Saisongemüse und Tomatensauce 23.00

Gamberoni su pappardelle gebratene Riesencrevetten auf breiten Nudeln an Tomatencoulis,

Kräuter und Cherrytomaten 42.50

Gamberoni con risotto all'erbe gebratene Riesencrevetten mit Weissweinrisotto und Gemüse garnitur 42.50

Branzino all' limone gebratene Wolfsbarschfilets an Zitronenbutter mit Gemüse und Reis 38.00

Brasato di manzo „Montepulciano“ Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, Risotto und Gemüse garnitur 34.50

Lonza d'agnello alle erbe gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern, Polenta und Gemüse 42.00

Fegato alla salvia geschnezelte, sautierte Kalbsleber mit Salbei an Balsamicosauce, Bratkartoffeln 38.00

Tagliata di manzo al ripasso gebratenes Rindsfilet, Tagliatelle, Gemüse 44.50

Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzeli mit Rohschinken und Salbei an Marsalasauce,

Safran-Risotto, Gemüse 40.00

Buon Appetito!

E Guete!

inkl. 7.7% MwSt.