

## **Antipasti**

### **Carpaccio di manzo**

*Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone* 29.50  
2/3 Port. 21.50

### **Gamberetti all'olio-aglio**

*Crevetten in heissem Olivenoil mit Knoblauch und Kräutern* 19.50

### **Crostini**

*geröstete Brotscheiben mit Knoblauchbutter* 9.50

### **Bruschette al pomodoro**

*geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeli* 13.00

## **Insalata**

### **Insalata di stagione**

*saisonale Blatt-/Schnittsalate, garniert* 10.50

### **Insalata mista**

*Gemischter Salat, garniert* 12.00

### **Insalata di lenticchie**

*Linsensalat mit Speckwürfeli und warmen Tomaten* 14.50

## **Minestre**

### **Pappa di pomodori**

*dicke, würzige Tomatensuppe* 11.50

### **Zuppa al vino bianco**

*Rathaus-Weissweissuppe* 12.50

## **Pasta e Gnocchi**

### ***Spaghetti al ragù***

*Spaghetti mit Hackfleischsauce*

**26.00**

### ***Spaghetti alla Napoletana***

*Spaghetti mit feiner Tomatensauce*

**24.00**

### ***Spaghetti al pesto***

*Spaghetti an Basilikum-Knoblauch Olivenölpesto*

**26.00**

### ***Spaghetti Peperoncini e aglio***

*Spaghetti an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini*

**26.00**

### ***Penne-Gratin alla carbonara***

*mit Rahm, Speck und Parmesan gratiniert*

**28.00**

### ***Risotto ai Funghi***

*Weisswein-Risotto mit Steinpilzen, Champignons und Parmesan*

**29.00**

### ***Risotto vegano***

*Risotto mit Saisongemüse und Tomatensauce*

**27.50**

### ***Gnocchi alla Piemontese***

*hausgemachte Kartoffelgnocchi auf Tomatensauce*

*mit Parmesan und brauner Butter*

**29.00**

### ***Gnocchi Salvia***

*hausgemachte Kartoffelgnocchi gebraten mit Salbei*

**28.00**

## **Pesce-Fischgerichte**

### **Gamberoni su Pappardelle**

*gebratene Riesencrevetten auf breiten Nudeln an Tomatencoulis,  
Kräuter und Cherrytomaten*

**44.00**

### **Gamberoni con Risotto all'erbe**

*gebratene Riesencrevetten mit Weissweinrisotto und Gemüsegarnitur*

**44.00**

### **Branzino all'limone**

*gebratene Wolfsbarschfilets  
an hausgemachter Zitronenbutter mit Gemüse und Reis*

**39.00**

**Herkunft:** *Crevetten aus nachhaltiger Aufzucht  
ohne Futterzusätze, Vietnam  
Wolfsbarsch, Griechenland*

## **Piatti di carne**

### **Brasato di manzo 'Montepulciano'**

*Rindsschmorbraten an einer kräftigen Rotweinsauce,  
Risotto und Gemüsegarnitur*

**35.50**

### **Scaloppine al limone**

*Kalbsschnitzel an einer hausgemachten Limonensauce,Nudeln und Gemüse*

**39.00**

### **Lonza d'agnello alle erbe**

*gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern,Polenta und Gemüse*

**43.00**

### **Fegato alla salvia**

*geschnetzelte,sautierte Kalbsleber mit Salbei an Balsamicosauce,Bratkartoffeln*

**39.00**

### **Filetto di manzo al ripasso**

*gebratenes Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce,Tagliatelle und Gemüse*

**48.00**

### **Pappardelle Ronzano**

*Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce,gemischt mit breiten Nudeln*

**33.00**

### **Saltimbocca alla Romana**

*Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Marsalasauce,  
Safranrisotto und Gemüse*

**42.00**

### **Rindsfilet Stroganoff**

*mit Tagliatelle und Gemüsegarnitur*

**44.50**

*Herkunft: Rindfleisch und Kalbfleisch: Schweiz  
Lammfleisch: Neuseeland,Australien  
Fleischerzeugnisse: Schweiz,Italien*

*inkl. 8.1% MwST.*