



* Cucina Italiana * Speisekarte *



Insalata della stagione Saison Blattsalate casalinga		8.80
Insalata mista gemischter Salat casalinga		9.80
Insalata Caprese Tomaten mit Mozzarella di bufala Campana DOP, Basilikum		14.00

Pappa di pomodori dicke, würzige Tomatensuppe		8.50
Bruschette ai pomodori , geröstetes Ciabatta mit gewürzten Tomatenwürfeli		12.50
Gamberetti all'olio-aglio (auch zu zweit als kleine Vorspeise geeignet) Krevetten in heissem Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern		16.00

Carpaccio di manzo , hauchdünn geschnittenes rohes Rindfleisch mit Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone	Vorspeise	28.00 19.50
Vitello tonnato Zarte Scheibchen vom Kalbsbraten mit Thonsauce überzogen, garniert mit Kapern und Sardellen	Vorspeise	28.00 19.50
Camembert di bufala (lombardia) impanato frisch paniert und gebraten mit Saisonsalat, Melonenwürfel, Tomatenvinaigrette und Limette		24.50
Insalata "Rathaus" mit Saisonsalat Parmesanspänen, Melonenwürfel, Cherrytomaten und Balsamicocrème	mit Poulet "Sot-l'y-laisse" mit Riesencrevetten	29.50 36.50

Spaghettoni alla Napoletana Spaghetti mit feiner Tomatensauce		19.50
Spaghettoni al pesto Spaghetti an Basilikum-, Knoblauch-Olivenölpesto		21.50
Spaghettoni peperoncini e aglio Spaghetti an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini		21.50
Spaghettoni al ragù Spaghetti mit Hackfleischsauce		21.50
Risotto ai funghi Weisswein-Risotto mit Steinpilzen, Champignon und Parmesan		24.00
Gnocchi alla piemontese Kartoffelgnocchi auf Tomatensauce	mit Parmesan und brauner Butter	24.00 19.50
	2/3 Port.	

Taglierini con gamberetti al limone		31.50
<i>dünne Nüdeli mit Blacktiger Crevetten</i>		
<i>an leichter Zitronensauce mit frischen Kräutern</i>	2/3 Port.	26.00

Branzino al limone		34.00
<i>Gebratene Wolfsbarschfilet an Zitronenbutter mit Gemüse</i>		
<i>und Beilage nach Wunsch</i>		

Gamberoni con risotto alle erbe		39.50
<i>Gebratene Riesencrevetten mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur</i>		

Gamberoni su pappardelle		39.50
<i>Gebratene Riesencrevetten auf breiten Nudeln</i>		
<i>an Tomatencoulis, Kräuter und Cherrytomaten</i>		

Tagliata di manzo al Ripasso*		46.00
<i>Gebratenes, geschnittenes Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce</i>		

Saltimbocca alla romana*		39.00
<i>Kalbs schnitzeli mit Rohschinken und Salbei an Marsalasauce,</i>		

Fegato alla salvia*		36.00
<i>Geschnetzelte, sautierte Kalbsleber an Salbei-Marsalajus</i>		

Brasato di manzo al Merlot*		31.50
<i>Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce, Beilage nach Wunsch, Gemüse</i>		

Lonza d'agnello alle erbe*		39.00
<i>Gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern*</i>		

**Gemüse garnitur sowie Beilage nach Wunsch inklusive:
Tagliatelle/ Pappardelle (hausgemacht), Risotto, Trockenreis, Bratkartoffeln,
Salzkartoffeln, Parmesanpolenta, Safranrisotto + 4.00*

hausgemacht	2/3 Port	Port
--------------------	----------	------

Quadroloni ripieni con brasato		
<i>Teigtaschen mit Rindsbratenfüllung</i>		
<i>auf Tomatensauce mit Parmesan und Beurre noisette</i>	18.80	24.50

<i>oder an Parmesanrahmsauce</i>	18.80	24.50
----------------------------------	-------	-------

Quadroloni ripieni con salmone affumicato	22.00	27.00
<i>Safranteigtaschen mit Rauchlachs-Mascarponefüllung</i>		

Quadroloni ripieni con Ricotta-parmigiano-limone		24.50
<i>Teigtaschen mit Ricotta-Parmesan-Zitronenfüllung</i>		
<i>an leichter Basilikumrahmsauce</i>	2/3 Port.	18.80