



# Speisekarte

## Antipasti

### **Carpaccio di manzo**

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit  
Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone

28.00  
2/3 Port. 19.50

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

Crevetten in heissem Olivenoil mit Knoblauch und Kräutern

18.00

### **Crostini**

geröstete Brotecken mit Knoblauchbutter

9.50

### **Bruschette al pomodoro**

geröstete Brotecken mit Tomatenwürfeln

13.00

## Insalata

### **Insalata di stagione**

saisonale Blatt-/Schnittsalate, garniert

10.50

### **Insalata mista**

Gemischter Salat, garniert

12.00

### **Insalata di lenticchie**

Linsensalat mit Speckwürfeln und warmen Tomaten

14.50

## Minestre

### **Pappa di pomodori**

dicke, würzige Tomatensuppe

10.50

### **Zuppa al vino bianco**

Rathaus-Weissweinsuppe

11.00

# **Pasta e Gnocchi**

## **Spaghetti al ragù**

*Spaghetti mit Hackfleischsauce*

26.00

## **Spaghetti alla Napoletana**

*Spaghettoni mit feiner Tomatensauce*

24.00

## **Spaghetti al pesto**

*Spaghettoni an Basilikum-Knoblauch Olivenölpesto*

26.00

## **Spaghetti Peperoncini e aglio**

*Spaghettoni an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini*

26.00

## **Penne-Gratin alla carbonara**

*Mit Rahm, Speck und Parmesan gratiniert*

26.00

## **Risotto ai Funghi**

*Weisswein-Risotto mit Steinpilzen, Champignons und Parmesan*

27.00

## **Risotto vegano**

*Risotto mit Saisongemüse und Tomatensauce*

24.50

## **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 Tomatencoullis,  
Kräuter und Cherrytomaten*

44.00

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

*gebratene Riesencrevetten mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur*

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 Gemüse garnitur*

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**

*Kalbsgeschnetzelttes an Pilzrahmsauce, gemischt mit breiten Nudeln*

33.00

## **Saltimbocca alla Romana**

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

42.00

*Herkunft: Poulet und Kalbfleisch, Schweiz, Ungarn  
Rindfleisch, Schweizer Weiderind  
Lammfleisch, Neuseeland, Australien  
Fleischerzeugnisse, Schweiz, Italien*

*inkl. 8.1% MwSt.*

**Buon appetito! E Guete!**