



Speisekarte

Antipasti

Carpaccio di manzo

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit
Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone

2/3 Port. 28.00
19.50

Gamberetti all'olio-aglio

Crevetten in heissem Olivenoil mit Knoblauch und Kräutern

18.00

Crostini

geröstete Broteiben mit Knoblauchbutter

8.50

Bruschette al pomodoro

geröstete Broteiben mit Tomatenwürfeli

13.00

Insalata

Insalata di stagione

saisonale Blatt-/Schnittsalate, garniert

9.00

Insalata mista

Gemischter Salat, garniert

10.50

Insalata Caprese

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

13.50

Insalata di lenticchie

Linsensalat mit Speckwürfeli und warmen Tomaten

13.00

Insalata dolcetta Nüsslisalat mit Ei

Zusätzlich mit Speckwürfeli

13.00
+ 1.50

Minestre

Pappa di pomodori

dicke, würzige Tomatensuppe

9.50

Zuppa al vino bianco

Rathaus-Weissweinsuppe

11.00

Pasta e Gnocchi

Spaghettoni al ragù

Spaghettoni mit Hackfleischsauce

24.50

Spaghettoni alla Napoletana

Spaghettoni mit feiner Tomatensauce

22.50

Spaghettoni al pesto

Spaghettoni an Basilikum-Knoblauch Olivenölpesto

24.50

Spaghettoni Peperoncini e aglio

Spaghettoni an Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini

24.50

Penne-Gratin alla carbonara

Mit Rahm, Speck und Parmesan gratiniert

26.00

Risotto ai Funghi

Weisswein-Risotto mit Steinpilzen, Champignons und Parmesan

24.00

Risotto vegano

Risotto mit Saisongemüse und Tomatensauce

23.00

Gnocchi alla Piemontese

*hausgemachte Kartoffelgnocchi auf Tomatensauce
mit Parmesan und brauner Butter*

27.00

Gnocchi Salvia

hausgemachte Kartoffelgnocchi gebraten mit Salbei

27.00

Pesce-Fischgerichte

Gamberoni su Pappardelle

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

42.50

Gamberoni con Risotto all'erbe

gebratene Riesencrevetten mit Weissweinsrisotto und Gemüsegar nitur

42.50

Branzino all'limone

*gebratene Wolfsbarschfilets
an hausgemachter Zitronenbutter mit Gemüse und Reis*

38.00

Cozze alla marinara

Miesmuscheln im Kräuter-Weisswein-Rahmsud, dazu Knoblauchcrostini

31.50

2/3 Port. 27.00

*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*

34.50

Scaloppine al limone

Kalbsschnitzel an einer hausgemachten Limonensauce, Nudeln und Gemüse

38.00

Lonza d'agnello alle erbe

gebratenes Lammrückenfilet mit frischen Kräutern, Polenta und Gemüse

42.00

Fegato alla salvia

geschnetzelte, sautierte Kalbsleber mit Salbei an Balsamicosauce, Bratkartoffeln

38.00

Filetto di manzo al ripasso

gebratenes Rindsfilet an kräftiger Rotweinsauce, Tagliatelle und Gemüse

44.00

Pappardelle Ronzano

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, gemischt mit breiten Nudeln

30.50

Saltimbocca alla Romana

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

40.00

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

inkl. 7.7% MwSt.

Buon appetito! E Guete!