



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 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-Weissweinsuppe

12.50

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

28.00

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

Kalbsgeschnetztes an Pilzrahmsauce, gemischt mit breiten Nudeln

33.00

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Marsalasaucce,
Safranrisotto und Gemüse

42.00

Rindsfilet Stroganoff

Mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse garnitur

44.50

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

inkl. 8.1% MwSt.

Buon appetito! E Guete!