

antipasti freddi

antipasto della casa Grilliertes Gemüse, Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten & Rucola	14.50
gamberetti alle erbe aromatiche Krevetten mit Kräutern an Olivenöl-Balsamico Sauce	15.00
carpaccio Rohes Rindfleisch mit würziger Marinade und Grana Padano-Splitter	19.00
antipasto di mare Hausgemachter Meeresfrüchte-Salat	19.00

antipasti caldi

bruschetta Geröstete Brotscheiben mit Tomaten-Stückchen und Kräutern	8.00
focaccia Hausgemachter Pizzateig überbacken mit etwas Grana Padano, Knoblauch & Origano	9.50
con prosciutto crudo di parma mit Rohschinken aus Parma	13.50
pepata di cozze Miesmuscheln im Weisswein-Sud mit Knoblauch und Petersilie (SAISONABHÄNGIG, jeweils Donnerstag - Samstag)	16.50
polpo alla posillipo Tintenfisch mit weissen Bohnen und Peperoni dazu Bruschetta	19.00

minestre

zuppa del giorno Tagessuppe – ab September bis März	8.50
tortellini in brodo Bouillon mit Tortellini (Fleischfüllung)	10.50

insalate

insalata verde Grüner Salat	7.50
insalata mista Gemischter Salat	9.00
insalata di pomodori Tomatensalat mit Zwiebeln	7.50
insalata valerianella Nüsslersalat mit Cherry-Tomaten, Grana Padano-Splitter und Speck (SAISONABHÄNGIG)	11.50
insalata di rucola Rucolasalat mit Cherry-Tomaten und Grana Padano-Splitter (SAISONABHÄNGIG)	11.50
insalata caprese Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	14.50
Hausgemachte Dressings: italienisch oder balsamico	

pasta

	Vorspeise	Normale Portion
spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	13.00	16.00
penne pasticciate Penne an Tomaten-Rahmsauce	13.50	16.50
spaghetti carbonara Spaghetti mit Ei, Speck und Rahm	14.50	17.50
tagliatelle „alfredo“ Nudeln mit Schinken, Knoblauch und Rahm	14.50	17.50
penne alla nduja Penne mit Nduja – scharfe Fleisch-Spezialität aus Kalabrien	15.00	18.00
penne porcini & speck Penne mit Steinpilzen, Speck, Knoblauch und Rahm	15.00	18.00
spaghetti al pesto Spaghetti an hausgemachter Basilikumsauce	15.00	18.00
tortelloni Tortelloni mit Quark- und Käsefüllung oder Fleischfüllung, Sauce nach Wahl *	15.50	18.50
tagliatelle ai funghi porcini Nudeln mit Steinpilzen an Rahmsauce	16.00	19.00
tagliatelle „dello chef“ Nudeln mit pikant mariniertem Geflügelfleisch an Rahmsauce	16.00	19.00
risotto ai porcini Risotto mit Steinpilzen	16.00	19.00
gnocchi di patate Hausgemachte Gnocchi, Sauce nach Wahl *	16.50	19.50
lasagne al forno Hausgemachte Lasagne im Ofen überbacken		19.50
tris di pasta Pasta e basta! Unser Küchenchef wird Sie überraschen		23.50
trofie al tonno Teigwaren an rassiger Tomaten-Thonsauce Mit hausgemachten „Spaghetti alla Chitarra“ + 3.50	17.50	20.50
trofie con gamberetti, zafferano, zucchini e pomodorini Teigwaren mit Krevetten, Safran, Zucchetti und Cherry-Tomaten	19.00	22.00
spaghetti alle vongole Spaghetti mit frischen Venus-Muscheln an Tomatensauce Mit hausgemachten „Spaghetti alla Chitarra“ + 3.50	20.00	23.00
maccheroni „dolce vita“ Penne mit Rindsfilet-Würfelchen, Tomatensauce und Kräutern	21.00	24.00
spaghetti alla chitarra ai frutti di mare Hausgemachte Teigwaren aus den Abruzzen mit Meeresfrüchten an pikanter Tomatensauce		27.00
risotto ai sapori di mare Risotto mit Meeresfrüchten		27.00

* Pomodoro (Tomaten), Pesto (Basilikum), Pasticciate (Tomaten & Rahm), Panna (Rahm), Gorgonzola (Blauschimmelkäse)

carne

piccata alla milanese Schweinschnitzel nach Mailänderart mit Spaghetti an Tomaten-Sauce	^{1/2}	^{1/1} 27.00
petto di pollo farcito con spinaci Schweizer Pouletbrust mit Spinatfüllung, Safranrisotto und Tagesgemüse		29.00
saltimbocca alla romana Schweinschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Marsala-Sauce, Weisswein-Risotto und Tagesgemüse	23.50	27.50
mit Kalbfleisch	31.50	34.50
scaloppina di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit hausgemachten „Taglierini“ und Tagesgemüse	31.50	34.50
controfiletto d'agnello Lammierstück mit hausgemachtem braunem Fond, Weisswein-Risotto und Tagesgemüse		37.00
medaglioni di filetto di manzo Rindsfilet-Medaillons vom Grill mit Balsamico-Essig, lauwarmen Stampfkartoffeln und Tagesgemüse		41.00
tagliata di manzo Geschnittenes Rindsfilet auf Rucolabett mit Grana Padano-Splitter und reduziertem Balsamico-Essig		41.00
filetto ai ferri Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Weisswein-Risotto und Tagesgemüse	41.00	44.00

Beilagen:

+ 3.- für Bratkartoffeln oder Safranrisotto

pesce

filetti di branzino in crosta Wolfsbarschfilet im Kartoffelmantel mit Spinat und Grana Padano-Splitter		33.00
gamberoni in padella Riesenkrevetten aus der Pfanne mit Knoblauch und Peperoncino, dazu Spinat und Weisswein-Risotto		37.50

vittò fa' tu

Überraschung aus der Küche, ab 2 Personen 3-Gang Menü (antipasto, primo & secondo)		p.p. 62.00
---	--	------------

pizze

	mini	
margherita Tomaten und Mozzarella	12.50	15.50
napoli Sardellen, Oliven, Kapern	13.50	16.50
funghi Frische Champignons	13.50	16.50
milanese Salami, Gorgonzola, Knoblauch	14.50	17.50
prosciutto Schinken	14.50	17.50
trattoria Schinken, frische Champignons	14.50	17.50
siciliana Thon, Zwiebeln	14.50	17.50
vecchia rimini Speck, Knoblauch, Zwiebeln	14.00	17.50
quattro stagioni Schinken, frische Champignons, Peperoni, Spinat	14.50	17.50
vulcano Scharfe Wurst, Knoblauch	15.50	18.50
ai frutti di mare Meeresfrüchte	16.50	19.50
reykjavik Krevetten, Lachs, Zwiebeln	16.50	19.50
carpaccio Rohes Rindfleisch, Grana-Padano-Splitter	18.00	21.00

Alle Pizzen enthalten Tomaten, Mozzarella und Origano

Pizzazuschläge:

Rohschinken, Büffelmozzarella	+ 4.00
Scharfe Wurst	+ 2.50
Schinken, Salami, Speck, Gorgonzola, Ananas, Champignons, Krevetten, Thon, Artischocken, Peperoni, Rucola	+ 2.00
Zwiebeln, Knoblauch, Sardellen, Kapern, Oliven	+ 1.00