



VORSPEISEN

PANSANELLA MIT PINIENKERNEN

Brotsalat mit Gurken
und Tomaten



12.00

BURRATA

mit Tomatenchips, Feigen
und Ruccola



18.00

VITELLO TONATO

zartes Kalbsfleisch (CH)
an Thunfischsauce



19.00

MINISTRONE

mit Borlottibohnen und
Pesto



10.00

ANTIPASTITELLER

mit mariniertem Gemüse,
Oliven, italienischen
Wurstwaren, Schinken und
Käse



10.00





HAUPTSPEISEN

(sämtliche Pasta ist hausgemacht)

OSSO BUCCO GREMOLATA 36.00

langsam geschmorte Kalbshaxe (CH)
mit Safranrisotto

TAGLIATA 42.00

grilliertes Rindssteak auf Ruccola mit
Parmesan, Kirschtomaten und
Weissbrot

GEBRATENE DORADE 35.00

serviert mit Mönchsbart
und Reis

PAPARDELLE AL CINGHIALE 25.00

an Wildschweinragout (AUT)



LINGUINE AL TONNO E 24.00

ACCIUGHE

an würziger Tomatensauce mit
Thon und Sardellen

SPAGHETTI CARBONARA 25.00

mit Guanciale (I), Parmesan
und Eigelb





VEGETARISCH

(sämtliche Pasta ist hausgemacht)

GNOCCHI DI PATATE

überbacken mit Tomatensauce
und Parmesan



22.00

RAVIOLI AL LIMONE

mit Zitronen-Ricotta-Füllung
an Thymianbutter



28.00

MELANZANE A BARCHETTA

gefüllte Auberginen mit
Tomaten, Oliven und Kapern an
Tomatensauce



25.00

RISOTTO CON ASPARAGI

mit grünen Spargeln und
Pesto



18.00

DESSERT

ZABAIONE AL MARSALA MIT VANILLEEIS

9.00

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

12.50

KUGEL EIS NACH WAHL

4.00

diverse Aromen

Rahm

1.00