



## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Gemischte italienische Vorspeisen ab 2 Personen</b> à	<b>22.50</b>
Choice of different Italian starters from 2 people	
<b>Rindsfilet Carpaccio mit Parmesansplitter</b>	<b>28.00</b>
Thinly sliced beef carpaccio with parmigiano	
<b>Minestrone mit frischem Gemüse (v)</b>	<b>14.00</b>
Minestrone nach Saisonangebot	
<b>Tatar vom Beef (mild, medium, scharf) mit Focaccia und Butter (IT)</b>	<b>27.00</b>
Beef Tartar (mild, medium, spicy) with focaccia and butter	
<b>Sautierte Venusmuscheln</b>	<b>28.00</b>
Sauted clams	
<b>Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten und Fenchelsalat</b>	<b>28.50</b>
marinated salmon with citrus fruit	

## SALATE / SALADS

<b>Blattsalatvariation (v)</b>	<b>10.50</b>
Leaf lettuce variation	
<b>Gemischter Salat (v)</b>	<b>12.50</b>
Mixed salad	
<b>Kleine Tomaten mit Bufala Mozzarella an ital. Sauce (v)</b>	<b>24.00</b>
Caprese with buffalo mozzarella	

## I PRIMI PIATTI

<b>Spaghetti mit Tomaten und Basilikum (v)</b>	<b>23.00</b>
Spaghetti with tomato and basil	
<b>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili (v)</b>	<b>23.00</b>
Spaghetti with garlic, oil and chilli	
<b>Auberginen-Parmesan-Mozzarella Auflauf auf Tomatenspiegel (v)</b>	<b>27.00</b>
Aubergines, parmesan- mozzarella casserole on tomato coulis	
<b>Lasagne bolognese</b>	<b>27.00</b>
Lasagne bolognese	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	<b>27.00</b>
Gnocchi with chanterelles ragout and black truffle butter	
<b>Penne all Arrabbiata (v)</b>	<b>24.00</b>
Spicy penne with tomato sauce	
<b>Penne Amatriciana</b>	<b>27.00</b>
Penne with cured ham	
<b>Spaghetti mit Venusmuscheln</b>	<b>34.00</b>
Spaghetti with clams	

## I PRIMI PIATTI

<b>Risotto alla Milanese</b>	<b>34.00</b>
Risotto with mallow	
<b>Mezzoluna mit Lachs, Tomaten und Basilikum</b>	<b>29.00</b>
Mezzoluna with salmon, tomato and basil	
<b>Raviolini del Plin (gemischt) an Gorgonzola Sauce</b>	<b>28.0</b>
Raviolini in Gorgonzola sauce	
<b>Ravioli mit Auberginen auf Pesto</b>	<b>29.00</b>
Eggplant Ravioli on pesto	
<b>FrISChe Tagliatelle mit Fleisch-Tomatensauce</b>	<b>27.00</b>
Tagliatelle with meat and tomato sauce	

## MEERESFISCH / SEAFISH

<b>Wolfsbarschfilet mit Reis</b>	<b>46.00</b>
Mediterranean style fillet of sea bass	
<b>Knoblauch-Chili Garnelen mit Reis</b>	<b>46.00</b>
Grilled octopus with a crispy aubergine on tomato coulis	

## FLEISCH / MEAT

<b>Kalbschnitzel an Zitrone mit frischen Tagliatelle</b>	<b>46.00</b>
Veal escalope with lemon and fresh noodles	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	<b>48.00</b>
Veal escalope with ham and risotto	
<b>Rindsfilet mit Blattspinat</b>	<b>56.00</b>
Beef tenderloin with fresh herbs and leaf spinach	
<b>Kalbshaxe mit Kartoffeln</b>	<b>44.00</b>
Ossobuco stew with potatoes	

## LE PIZZE CLASSICHE

<b>Margherita (v)</b>	<b>20.50</b>
<b>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</b>	
Tomato, mozzarella, basil	
<b>Prosciutto e funghi</b>	<b>24.00</b>
<b>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons</b>	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	
<b>4 Stagioni</b>	<b>24.00</b>
<b>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven</b>	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	
<b>Tirolese</b>	<b>25.50</b>
<b>Mozzarella, Pecorino, gemischte Pilze, Speck</b>	
Mozzarella, pecorino, mixed mushrooms and pork cheek	



## LE PIZZE CLASSICHE

<b>Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven tomato, mozzarella, capers, anchovies, olives	21.00
<b>Diavola</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili, Knoblauch, Zwiebeln Tomato, mozzarella, hot salami, chilli, garlic, onions	23.50
<b>San Daniele</b> Tomaten, Mozzarella, San Daniele, Rucola und Parmesan Splitter tomato, mozzarella, air cured Parma ham, arugula, parmesan shaves	25.50
<b>Delicata</b> Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, Mascarpone tomato, mozzarella, air cured Parma ham, mascarpone	25.50
<b>Calzone</b> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	23.50
<b>Bufala (v)</b> Tomaten, Buffel Mozzarella, Basilikum Tomato, buffalo mozzarella, basil	23.50
<b>Vegetariana (v)</b> Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse tomato, mozzarella, grilled vegetables	23.50
<b>4 formaggi Bianca (v)</b> Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Montasio, Pecorino Mozzarella with various cheese	25.50
<b>Hawai</b> Tomaten, Mozzarella, Ananas, gekochter Schinken Tomatoes, Mozzarella, pineapple, ham	24.50

<b>Tonno Cipolla</b> Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln Tomatoes, Mozzarella, tunafish, onions	24.50
---	-------

## I NOSTRI DOLCI

<b>Tiramisù des Hauses</b> House Tiramisù	14.00
<b>Panna cotta mit Waldbeeren</b> Panna cotta with strawberry coulis	12.00
<b>Halbgefrorener Ricotta Birnen Kuchen</b> Ricotta pears cake	14.00
<b>Klassisches Mousse au Chocolat</b> Chocolate mousse	14.00
<b>Gemischter Italienischer Käseteller</b> Choice of different Italian cheese	19.00

## WEINE

<b>Varvara, Bolgheri DOC Castello di Bolgheri, 37.5 cl</b>	21.50
<b>Salana Cannonau di Sardegna DOC 2018, 75cl</b>	16.90
<b>Barolo Massolino 2015, 75cl</b>	43.00
<b>Amarone Zenato 2015, 75cl</b>	55.00
<b>Varvara, Bolgheri DOC 2018, 75cl</b>	33.50
<b>Primitivo di Manduria TALO 2018, 75cl</b>	17.50
<b>Chardonnay Cusora 2019, 75cl</b>	17.00
<b>Lugana Zenato 2019, 75cl</b>	18.50
<b>Pinot Grigio Lenotti 2019, 75cl</b>	13.80
<b>Franciacorta Ca' del Bosco 75cl</b>	39.50
<b>Prosecco Valdobbiadene Villa Sandi 75cl</b>	15.90
<b>Champagne Roederer Brut Premier Maison Louis</b>	32.00

## Fleischdeklaration

Aufschnitte CH, IT  
Schwein CH, IT  
Rind IRL, CH  
Kalb CH  
Geflügel FR, CH  
Fisch CH, IT, VIE, PHY, MAR

## Vegan / Vegetarisch

V vegetarisch  
V+ vegan

## Allergien

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
For information about allergenics please ask our employees