

## Antipasti e Zuppe

<b>INSALATA VERDE</b>	gemischte, grüne Blattsalate	8.50	
<b>INSALATA MISTA</b>	gemischte Saisonsalate	10.50	19.50
<b>NÜSSLISALAT MIMOSA</b>	Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck und Parmesan an french-Dressing und Olivenöl	12.50	20.50
<b>FRÜHLINGS-SALAT MIT SPARGELN UND SPECK</b>	Gemischte Blattsalate und Nüsslisalat dazu Spargelspitzen mit gebratenem Speck an Balsamico-Dressing	14.50	23.50
<b>MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE</b>	Mozzarella di buffalo mit Kirschtomaten, Basilikum Rucola, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	14.50	
<b>CARPACCIO AI ASPARAGI</b>	Rindscarpaccio mit Spargelspitzen, Zitrone, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	21.50	29.50
<b>ZUPPA DI POMODORO</b>	Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	9.50	
<b>VELLUTATA DIE ASPARAGI</b>	Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Rahmhaube	10.50	

Werter Gast,  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## Pasta e Risotti

<b>SPAGHETTI MARINA</b>	mit Riesencrevetten, Knoblauch, Peperoncini, Cherry-Tomaten, Basilikum, Rucola und Olivenöl	26.50
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	mit Schinken, Zwiebeln, Eigelb, Rahmsauce und Parmesan	21.50
<b>SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA</b>	an Tomatensauce mit Peperoncini, Knoblauch und Parmesan	20.50
<b>TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA</b>	an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Parmesan	22.50
<b>TAGLIATELLE POSTINO</b>	mit Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Parmesan	25.50
<b>RISOTTO ALLA ROMANA</b>	Spargeln auf Prosecco-Mascarpone-Risotto mit Bündner Rohschinken und Sauce Hollandaise	27.50
<b>RISOTTO AI ASPARAGI</b>	Weissweinsrisotto mit Spargeln, Mascarpone und Parmesan	23.50
<b>GAMBERONI ZAFFERANO</b>	Black Tiger Riesencrevetten vom Grill auf Rucola dazu Safranrisotto	36.50
<b>GNOCCHI PALERMO</b>	Kartoffelgnocchi mit Spargeln und Rucola an rezenter Rahmsauce und Parmesan	25.50
<b>GNOCCHI BRISSAGO</b>	Kartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce, Basilikum und Parmesan	22.50

Pasta-Gerichte mit Penne: Wartezeit 20 Minuten

Deklaration

Spaghetti, Penne und Tagliatelle = De Cecco

Risotto = Carnaroli

## Carne e speciali

<b>SCALOPPINE PAVAROTTI</b>	Kalbsschnitzel auf Rucola mit Balsamico, darüber Parmesan-Splitter und zerlassene Butter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse		37.–
<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b>	Kalbsschnitzel mit Olivenöl und Zitrone, dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse		36.–
<b>BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS</b>	Schweinssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse		29.–
<b>SALTIMBOCCA ALLA MILANESE</b>	Schweinschnitzel mit Rohschinken und Salbei, dazu Safranrisotto, Spargeln und Sauce Hollandaise		33.50
<b>PETTO DI POLLO FIRENZE</b>	frische Pouletbrust vom Grill auf Orangensauce, dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse		28.–
<b>KALBSLEBER VENEZIANA</b>	Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce, dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse		32.50
<b>CORDON-BLEU DON CAMILLO</b>	Schweins-Cordon-bleu, gefüllt mit Schinken und Fontina-Käse, dazu Pommes frites und Tagesgemüse		35.–
<b>FILETTO DI MANZO PEPPONE</b>	Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Tagesgemüse	220 Gr.	48.–
<b>FILETTO DI MANZO PRIMAVERA</b>	Rindsfilet gebraten auf Rucola mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffelkroketten und Spargeln mit Sauce Hollandaise	220 Gr.	49.–
<b>FISCHKNUSPERLI</b>	Fischknusperli Pangasius mit Sauce Tartare dazu gemischte Saisonsalate		26.50

Beilagen zur Wahl

Weissweinsrisotto, Safranrisotto, Pommes frites, Röstikroketten, Tagliatelle

Deklaration

Kalb-, Schweine-, Pouletfleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz, Südamerika / Lamm: Neuseeland / Schinken = Vorderschinken / Fischknusperli, Riesencrevetten: Vietnam / Cozze: Niederlande / Calamares: Spanien / Lachs: Norwegen / Parmesan = Grana Padano

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.