

MINESTRE

SUPPEN

CREMA DI VERDURA* GEMÜSECREMESUPPE	10.50
CREMA DI POMODORO* TOMATENSUPPE	10.00
TORTELLINI IN BRODO TORTELLINI IN BOULLION	10.50
ZUPPA ALL 'AGLIO* KNOBLAUCHSUPPE	10.00

SALATE, PIZZE UND PASTE KÖNNEN SIE AUCH «ÜBER DIE GASSE» MITNEHMEN!
SCHENKEN SIE FREUDE MIT EINEM GESCHENK-GUTSCHEIN!

ANTIPASTI

VORSPEISEN

BRUSCHETTA* KNOBLAUCH BROT MIT TOMATEN	Portion	10.00
INSALATA VERDE* GRÜNER SALAT		8.50
INSALATA DI STAGIONE GEMISCHTER SALAT		9.50
INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA* TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN		9.00
INSALATA MEDITERRANEA* TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, FETA, ZWIEBELN		23.00
CAPRESE DI BUFALA* BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN		18.50
INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO* RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN		16.50
CARPACCIO DI MANZO RINDFLEISCH-CARPACCIO		24.50
VITELLO TONNATO KALBFLEISCH AN THONSAUCE		24.50
DUETTO DI FRUTTI DI MARE MEERESFRÜCHTE-SALAT		25.00
PIATTO GRANDE D'INSALATA MISTA* TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, FETA, ZWIEBELN		21.50

* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

PIZZE

PIZZEN

1	MARGHERITA* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA	16.50
2	STINCHINI* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KNOBLAUCH	18.50
3	VEGETARIANA* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMÜSE	22.00
4	NONNO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	24.00
5	NAPOLETANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN	21.00
6	FUNGHI* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN	22.00
7	PROSCIUTTO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN	23.00
8	SICILIANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN	22.50
9	MILANO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI	23.00
10	QUATTRO STAGIONI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, ARTISCHOCKEN, PEPERONI	24.50
11	DUE GUSTI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN	24.50
12	ALLA DIAVOLA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPERONI, SCHARFE SALAMI	24.00
13	PARMA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMA-SCHINKEN	24.50
14	FIorentINA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, SPECK, KNOBLAUCH	24.00
15	CAPRICCIOSA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN, SCHINKEN, MUSCHELN, CREVETTEN	24.50
16	TOSCANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PEPERONI UND SARDELLEN	24.00

17 PADRONE	24.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, SPINAT UND GORGONZOLA	
18 ROMANA	27.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULETFLEISCH UND BROCCOLI	
19 TONNO	23.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN	
20 TUTTO PESCE	25.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTEN	
21 BOSCAIOLA	27.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, BROCCOLI, PEPERONI, KAPERN, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, SCHARFE SALAMI UND KNOBLAUCH	
22 FANTASIA	25.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, GORGONZOLA UND KNOBLAUCH	
23 CALZONE RIPIENO (ZUGEDECKT)	25.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CREVETTEN UND SARDELLEN	
24 SCIUSCIU*	23.00
MIT MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA, FRISCHEN TOMATEN, OHNE TOMATENSAUCE	
25 HAWAII	23.50
MIT MOZZARELLA, SCHINKEN UND ANANAS, OHNE TOMATENSAUCE	
26 ELENA	23.00
MIT MOZZARELLA, SPECK, BIRNEN, GORGONZOLA, OHNE TOMATENSAUCE	
27 QUATTRO FORMAGGI*	24.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VIER KÄSESORTEN	
28 SCHILLACI*	23.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN UND KNOBLAUCH	
29 BUON GIORNO	24.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CREVETTEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	
30 CONTADINO*	24.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, EI, KNOBLAUCH, ZWIEBELN	
31 BARONE	26.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPARGELN, GORGONZOLA	
32 DUCHESSA	29.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KALBFLEISCH, SPINAT, PILZEN	

*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

PIZZE ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI

KLEINE PIZZEN SIND CHF 2.- GÜNSTIGER

PASTE

NUDELGERICHTE

PENNE ALL'ARRABBIATA* AN SCHARFER TOMATENSAUCE	19.00
PENNE ALLA BOSCAIOLA MIT STEINPILZEN, SCHINKEN, KALBFLEISCH, RAHM UND TOMATENSAUCE	26.00
PENNE AGLI ASPARAGI* MIT SPARGELN, AN GORGONZOLA-SAUCE	24.00
ORECCHIETTE CON BROCCOLI E SALMONE MIT BROCCOLI, LACHS UND RAHM	24.50
ORECCHIETTE ALLA CASALINGA RAHM, TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH	22.00
TORTELLINI PAPALINA MIT SCHINKEN, STEINPILZEN, ERBSEN, RAHM- UND TOMATENSAUCE	24.00
TORTELLINI ALLA PANNA* TORTELLINI AN RAHMSAUCE	22.00
TORTELLINI AGLI SPINACI* MIT SPINAT, GORGONZOLA UND RAHM	23.00
PASTICCIO DI PASTE* DREI VERSCHIEDENE TEIGWAREN	28.00
SPAGHETTI AL POMODORO* SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE	19.50
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE MIT TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH	22.00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA MIT SCHINKEN, PARMESAN, EI UND RAHM	23.00
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA TOMATENSAUCE, OLIVEN, KAPERN, SARDELLEN	24.00
SPAGHETTI ALLA MARINARA AN TOMATENSAUCE MIT MEERESFRÜCHTEN	26.00
SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO* MIT KNOBLAUCH, ÖL UND PEPERONCINI	19.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN	25.00
SPAGHETTI AL PESTO* SPAGHETTI MIT BASILIKUM UND KNOBLAUCH	22.00

* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

PASTA ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI
GROSSE PORTIONEN SIND CHF 2.– TEURER
KLEINE PORTIONEN SIND CHF 2.– GÜNSTIGER

PASTE

SPEZIALITÄTEN

GNOCCHI AL POMODORO E PANNA* KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RAHM UND TOMATEN	22.00
GNOCCHI AL GORGONZOLA* KARTOFFEL-GNOCCHI AN GORGONZOLA-RAHMSAUCE	23.00
FETTUCCINE FUNGHI PORCINI E PANNA* NUDELN MIT STEINPILZEN UND RAHM	24.00
FETTUCCINE AL SALMONE NUDELN MIT LACHS AN RAHM- UND TOMATENSAUCE	24.50
RISOTTO VERDE* RISOTTO MIT GEMÜSE	23.00
RISOTTO AL FRUTTI DI MARE RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN	26.00
RISOTTO MARE E MONTI RISOTTO MIT CREVETTEN, SPECK UND STEINPILZEN	26.00
RISOTTO AL FUNGHI PORCINI* RISOTTO MIT STEINPILZEN	24.00
LASAGNE AL FORNO (HAUSGEMACHT) LASAGNE AUS DEM OFEN	24.00
PENNE AL FORNO* RAHM, SPINAT, GORGONZOLA, MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN	23.50

*** VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN**

PASTA ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI

GROSSE PORTIONEN SIND CHF 2.– TEURER

KLEINE PORTIONEN SIND CHF 2.– GÜNSTIGER

SECONDI DI CARNE

FLEISCHGERICHTE

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA (CH) 47.00
RINDSFILET AN GORGONZOLA-SAUCE

SCALOPPINE AL FUNGHI PORCINI (CH) 43.50
KALBSSCHNITZEL MIT STEINPILZEN

SCALOPPINE AL LIMONE (CH) 42.00
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE

PICCATA ALLA MILANESE (CH) 43.00
KALBSSCHNITZEL MIT SPAGHETTI UND TOMATENSAUCE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (CH) 43.50
KALBSSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN

PETTO DI POLLO (CH) 37.00
POULETBRUST AN PILZ-RAHMSAUCE

*BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUTATEN DIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.*

CONTORNI / BEILAGEN

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)

PIATTO DI VERDURA MISTA* 32.00
GEMISCHTER GEMÜSETELLER

* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

SECONDI DI PESCE

FISCHGERICHTE

CALAMARI FRITTI CON INSALATA MISTA (CHN) CALAMARI FRITTIERT MIT GEMISCHTEM SALAT	37.00
GAMBERONI ALLA GRIGLIA (BGD) RIESENCREVETTEN VOM GRILL	44.00
GAMBERONI ALLA VENEZIANA (BGD) RIESENCREVETTEN MIT CHERRYTOMATEN UND OREGANO IM OFEN	46.00
GRIGLIATA MISTA GEMISCHTER FISCH VOM GRILL	48.00
SALMONE ALLA GRIGLIA (NOR) LACHS VOM GRILL	41.00

CONTORNI / BEILAGEN

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)

SAN LORENZO STEAK

VOM GRILL

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (CH) 45.00
RINDSFILET VOM GRILL

ENTRECÔTE (CH) 220 g 44.00
PARMESANKRUSTE, CHERRYTOMATEN

RINDSHUFTSTEAK (CH) 220 g 43.00
VOM GRILL

CONTORNI / BEILAGEN

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)

BIBITE

KALTE GETRÄNKE

S. PELLEGRINO – VALSER	6.50
PANNA	6.50
MINERALWASSER OFFEN 5 DL	6.00
MINERALWASSER OFFEN 3 DL	5.00
SANBITTER 1 DL	6.00
EISTEE OFFEN: 3 DL / 5 DL	5.00 / 6.50
CHINOTTO 2 DL	6.00
COCA-COLA 3.3 DL	5.50
FANTA, SPRITE 3.3 DL	5.50
RIVELLA ROT & BLAU 3.3 DL	5.50
APFELSAFT SÜSS 3.3 DL	5.50
SCHWEPPE 2 DL	5.50
ORANGENSAFT 2 DL	6.50
TOMATENSAFT 2 DL	6.50
BIER OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.80 / 6.50
PANACHÉ OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.80 / 6.50
BIER ALKOHOLFREI 3.3 DL	5.50

BIBITE

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO, KAFFEE, TEE	4.80
CAPPUCCINO	5.80
ESPRESSO CORRETTO	8.00

VINI

WEINE

ROTWEIN OFFEN	5 DL	2 DL	1 DL
VINO DELLA CASA	32.50	13.00	6.50
NERO D'AVOLA	37.00	15.00	7.50
MONATSWEIN	42.50	17.00	8.50
MERLOT	37.00	15.00	7.50
ROSATO	35.00	14.00	7.00
WEISSWEIN OFFEN	5 DL	2 DL	1 DL
PINOT GRIGIO	37.50	15.00	7.50
CHARDONNAY	35.00	14.00	7.00
ARNEIS	47.50	19.00	9.50
PROSECCO			
PROSECCO PRO GLAS			9.00

VINI ROSSI

SICILIA

BURDESE – SICILIA IGT	2014 / 2016	75 CL	63.00
-----------------------	-------------	-------	-------

PLANETA

70% CABERNET SAUVIGNON, 30% CABERNET FRANC/ 14 MT. BARRIQUES
DICHTER WEIN MIT GUT EINGEBUNDENEN TANNINEN, LANGER BUKETTREICHER ABGANG

SARDEGNA

CARIGNANO DEL SULCIS DOC RISERVA – ROCCA RUBIA	2018 / 2020	75 CL	62.00
---	-------------	-------	-------

SANTADI

CARIGNANO / 10-12 MT. BARRIQUES
FRUCHTIGE NOTEN NACH BROMBEEREN, HEIDELBEEREN, LEDER UND LAKRITZE.

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	2020 / 2021	75 CL	58.00
---------------------------	-------------	-------	-------

CONTESSA CAROLA

PRIMITIVO / 6 MT. BARRIQUES
INTENSIVER FRUCHTIGER DUFT, MIT LEICHTEN KIRSCH- UND LAKRITZE-AROMEN.

SALENTO IGP – VIGNA CASTELLO	2014 / 2016	75 CL	68.00
------------------------------	-------------	-------	-------

VALLONE

70% NEGROAMARO, 30% SUSAMANIELLO / 12 MT. EICHENFASS
AROMEN VON BROMBEEREN, JOHANNISBEEREN, GEWÜRZEN UND BALSAMISCHEN NOTEN.

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI DOCG – LA CARLOTTA	2018 / 2020	75 CL	54.00
-----------------------------------	-------------	-------	-------

PLANETA

70% CABERNET SAUVIGNON, 30% CABERNET FRANC/ 14 MT. BARRIQUES
DICHTER WEIN MIT GUT EINGEBUNDENEN TANNINEN, LANGER BUKETTREICHER ABGANG

BAROLO DOCG	2017 / 2019	75 CL	87.00
-------------	-------------	-------	-------

MASSOLINO

NEBBIOLO / 30 MT. EICHENHOLZFASS
IM GAUMEN DEZENT FRUCHTIG, BEGLEITET VON GEWÜRZEN UND TABAK.

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	2015 / 2017	75 CL	88.00
---	-------------	-------	-------

L'ANIMA DI VERGANI

70% CORVINA VERONESE, 15% CORVINONE, 15% RONDINELLA
90 TAGE TROCKNUNG DER BEEREN, DANACH IM EICHENFASS
IM GESCHMACK WEICH MIT EINEM INTENSIVEN UND ANHALTENDEN LIEBLICHEN BOUQUET.

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC VALPANTENA – RIPASSO	2018 / 2020	75 CL	59.00
--	-------------	-------	-------

COATE FIGARETTO

CORVINA, CORVINONE, CROATINA, MOLINARA, OSELETA, RONDINELLA / FRANZ. HOLZFASS
ANGENEHM DUFTEND NACH ROTEN REIFEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN.

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO DOCG – RISERVA DUCALE	2016 / 2018	75 CL	62.00
--	-------------	-------	-------

TENIMENTI RUFFINO

80% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 5% CANAILOLO
INTENSIVES BOUQUET MIT FRUCHTIGEN NOTEN WIE PFLAUMEN UND DUNKLEN KIRSCHEN.
ZEIGT EINE EDLE RÖSTAROMATIK.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG	2017 / 2019	75 CL	58.00
-----------------------------------	-------------	-------	-------

TALOSA

90% SANGIOVESE, 10% MERLOT / 24 MT. HOLZFASS
FEIN UMRISSENE STRUKTUR, SAUBER UND TIEFES FINALE.

COLLAZZI-TOSCANA IGT	2016 / 2018	75 CL	104.00
----------------------	-------------	-------	--------

I COLLAZZI

55% CABERNET SAUV., 23% MERLOT, 18% CABERNET FRANC, 4% PETIT VERDOT
18 MT. BARRIQUES
IM GAUMEN EINE WUCHT, FEINE GERBSTOFFE UND WUNDERSCHÖNE ELEGANZ,
EIN GROSSER WEIN

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	2015 / 2017	75 CL	98.00
-----------------------------	-------------	-------	-------

LA RASINA

SANGIOVESE / 30 MT. BARRIQUES
WÜRZIGES BOUQUET MIT EINER KRÄFTIGEN AROMATIK; IM GAUMEN IST ER VOLLMUNDIG.

UMBRIA

ROSSO DI MONTEFALCO DOC	2018 / 2020	75 CL	56.00
-------------------------	-------------	-------	-------

ARNALDO CAPRAI

70% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 15% SAGRANTINO / 12 MT. IN HOLZFÄSSERN UND BARRIQUES.
EIN STÄTTLICHER WEIN MIT FINESSE, KRAFT UND TRADITION.

LIQUORI

SPIRITUOSEN

GRAPPA WAGEN

APERITIVO BARONE PROSECCO MIT CAMPARI UND ORANGE		10 CL	12.00
AMARETTO	21 – 29%	2CL	8.50
LIMONCELLO	30%	2 CL	8.50
FERNET BRANCA	42%	2 CL	8.50
AVERNA	34%	4 CL	8.50
RAMAZOTTI	30%	4 CL	8.50
SAMBUCA	40%	2 CL	8.00
VECCHIA ROMAGNA	40%	2 CL	9.50
BALLANTINES	40%	4 CL	12.50
GIN	37%	4 CL	12.50
JOHNNIE WALKERS	40%	4 CL	13.50
JACK DANIELS	40%	4 CL	14.50
BACARDI	40%	4 CL	12.00
WODKA	40%	4 CL	14.50
BAILEYS	17%	4 CL	12.50
LA VIEILLE PRUNE	40%	2 CL	10.50
WILLIAMS	40%	2 CL	10.50
CALVADOS	40%	2 CL	10.50
REMY MARTIN	40%	2 CL	12.50
HENNESSY	40%	2 CL	13.50

