

Antipasti – Kalte Vorspeisen

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1% Mehrwertsteuer

Insalata di Pulpo - Tintenfischsalat	19.00
Cocktail di Camberetti - Crevettencocktail	19.00
Prosciuto di Parma - Parmaschinken	22.00
Rucola con Grana Padano	16.50
Insalata - Blattsalat	9.50
Insalata Caprese - Tomatensalat mit Mozzarella	16.50
-Bresaola - Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin Italien und Grana Padanosplitter	22.00

Minestre – Suppen

Minestrone di Verdura - Gemüseminestrone	9.50
Tortelloni in Brodo - Tortelloni in einer Bouillon	9.50
Brodo con il Uovo - Bouillon mit Ei	9.50

Primi Piatti ~ Warme Vorspeisen

	Vorspeise	Halbe Portion	Ganze Portion
Fagottini "Fatsch" Teigtaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatenrahmsauce, gratiniert	21.00	27.00	32.00
Tagliatelle al Radicchio rosso Mit rotem Radicchio und Speckwürfel	17.00	24.00	29.00
Spaghetti allo Zafferano An Safransauce und Schinkenstreifen	17.00	24.00	29.00
Tortelloni con Burro e Salvia / con Gorgonzola Tortelloni mit Fleischfüllung an Butter & Salbei Tortelloni mit Fleischfüllung mit Gorgonzola	17.00	24.00	29.00
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Mit Knoblauch und Olivenöl scharf (auch mild)	17.00	24.00	29.00
Ravioli con ripieno di Funghi Ravioli mit Pilzfüllung	17.00	24.00	29.00
Gamberoni al Aglio e Peperoncino Riesencrevetten in Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino	22.00	27.50	35.00

Secondi Piatti - Hauptspeisen

	Halbe Portion	Ganze Portion
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	26.50	33.50
Scaloppine di Vitello al Limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	22.00	29.50
Scaloppine di Vitello alla Marsala Kalbsschnitzel an Marsalasauce	26.50	33.50

Pesce-Fisch

Sogliola alla Mugnaia Seezunge in Butter gebraten		43.00
--	--	-------

Beilagen

Nudeln, Reis, Kartoffelgratin oder Polenta	à	6.00
Eine Gemüseplatte	à	9.00
Safranrisotto ab 2 Pers.	à	8.00

Secondi Piatti - Hauptspeisen

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filetto di Manzo al Gorgonzola Rindsfilet auf Gorgonzolasause	31.50	42.00
Filetto di Manzo al Pepe Verde Rindsfilet auf grüner Pfeffersauce	31.50	42.00
Tagliata di Manzo Aufgeschnittenes Rindsfilet mit Rucola und Grana Padano splitter	31.50	42.00
Ossobuco alla Marronese In Gemüse und Tomaten geschmorte Kalbshaxe		32.50
Fegato di Vitello alla Veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln	26.50	33.50

Beilagen

Nudeln, Reis, Kartoffelgratin oder Polenta	à	6.00
Eine Gemüseplatte	à	9.00
Safranrisotto ab 2 Pers.	à	8.00

Fatsch Menu

Dünngeschnittener Parmaschinken
oder
Tintenfischsalat

Tagliatelle al Radicchio rosso
Mit rotem Radicchio und Speckwürfel

Rindsfilet an Pfefferrahmsauce
zur Beilage Reis

Dessert nach Wahl

Ganzes Menu 82.00

Nur Hauptteller 38.00

Formaggi - Käse

Ein Stück Käse	9.00
Gemischter Italienischer Käseteller	16.00

Dolci - Dessert

Gelato Affogato Eine im Espresso ertrunkene Kugel Vanilleglace	8.50
Hausgemachtes Tiramisu	8.50
Hausgemachtes Panna Cotta	8.50
Profiterolle mit Rahmfüllung und Vanilleglace	10.00
Cassata Mezza Luna	9.00
Früchtesorbet	8.50
Ein Glas VINO LIQUOROSO mit Mandelgebäck	17.00