

## Antipasti - Vorspeisen

	CHF.
Insalata di Polpo - Tintenfischsalat	18
Cocktail di Camberetti - Crevettencocktail	18
Prosciuto di Parma - Parmaschinken	20
Rucola con Grana Padano	14.50
Insalata - Gemischter Blattsalat	8.50
Insalata Caprese - Tomatensalat mit Mozzarella	14.50
Bresaola - Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin mit Rucolasalat und Parmesansplitter	20

## Minestre - Suppen

Minestrone di Verdura - Gemüseminestrone	9
Brodo con Marsala - Bouillon mit Marsala	9
Brodo co il Uovo - Bouillon mit Ei	9

## Primi Piatti – Warme Vorspeisen

	Vorspeise CHF.	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
- Fagottini Fatsch Teigtaschen mit Spinat-Ricotta-füllung in Tomatenrahmsauce und gratiniert	16	23	27
- Spaghetti all `arrabbiata An scharfer Tomatensauce (auch mild)	16	23	27
- Tagliatelle al Radicchio rosso Mit rotem Radicchio und Speckwürfeli	16	23	27
- Spaghetti allo Zafferano An Safransauce und Schinkenwürfeli	16	23	27

## Primi Piatti – Warme Vorspeisen

	Vorspeise CHF.	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
-Tagliatelle Stella Nudeln mit Crevetten und Fenchel	20	27	31
-Spaghetti Aglio Oglío e Peperoncino Mit Knoblauch und Olienöl scharf	16	23	27
-Gnocchi di Patate al Gorgonzola Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce	20	27	31
-Tagliatelle Alissa Mit Kalbsleber Apfel und Zwiebeln	20	27	31

## Secondi Piatti - Hauptspeisen

	1/2 CHF.	Ganze Portion CHF.
-Filetto di Manzo Arosstito Rindsfilet aus der Pfanne	30	40
-Filetto di Manzo al Gorgonzola o al Pepe Verde Rindsfiletmedaillon auf Pfeffer oder Gorgonzolasauce	30	40
-Tagliata di Manzo Aufgeschnittenes Rindsfilet auf Rucolasalat und Parmesansplitter	30	40
-Ossobuco alla Marronese In Gemüse und Tomaten geschmorte Kalbshaxe		31
-Gamberetti al Aglio Crevetten in Olivenöl und Knoblauch gebraten	26	33
-Sogliola alla Mugnaia Seezunge in Butter gebraten		41
<u>Beilagen</u>		
Teigwaren, Reis, Kartoffeffelgratin, oder Polenta.		5
Ein Gemüse		5
Eine Gemüseplatte		8
Safranrisotto ab 2 Per.à		8

## Secondi Piatti - Hauptspeisen

	CHF.	CHF.
-Scaloppine di Vitello al Limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	21	28
-Scaloppine di Vitello al Marsala Kalbsschnitzel an Marsalasauce	25	32
-Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	25	32
-Fegato di Vitello alla Veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln	25	32
-Fegato di Vitello Alissa Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln	25	32
<u>Beilagen</u>		
Teigwaren, Reis, Kartoffelgratin oder Polenta à		5
Ein Gemüse		5
Eine Gemüseplatte		8
Safranrisotto ab 2 Personen à		8

# Fatsch Menu

Bresaola  
Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin  
mit Rucolasalat und Parmesansplitter  
oder  
Zarter Tintenfischsalat

\*\*\*\*

Spaghetti an Safransauce mit Schinkenwürfeli

\*\*\*\*

Ossobuco alla Marronese  
In Gemüse geschmorte Kalbshaxe mit gelber Polenta

\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

\*\*\*\*

Ganzes Menu 69  
Nur Hauptteller 33

## Formaggi - Käse

	CHF.
Ein Stück Italienischer Käse	9
Gemischter Italienischer Käseteller	16

## Dolci - Dessert

	CHF.
-Gelato Affogato Eine im Espresso ertrunkene Kugel Vanilleglace	8
Hausgemachtes Tiramisu	8
Hausgemachtes Panna Cotta	8
Profiterolle mit Rahmfüllung und Vanilleglace	9.50
Früchtesorbet	8
Ein Glas Vino Liguoroso mit Mandelgebäck	16