

Pizzas

Margherita

Tomate, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Olivenöl

16.-

Napoli

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

18.-

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

18.-

Salami

Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami, Oregano

18.-

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

18.-

Prosciutto e Funghi

Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano

18.-

Diavola

Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncino,
Zwiebel, schwarze Oliven

18.-

Ai Spinaci

Tomate, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Ei

18.-

Quattro Stagioni

Tomate, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken,
Oliven, Oregano

19.-

Capricciosa

Tomate, Mozzarella, Speck, Vorderschinken, Artischocken,
Peperoni, Oregano

19.-



Quattro Formaggi

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan 19.-

Tonno

Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebel, schwarze Oliven, Oregano 19.-

Pizza Gotschna

Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Ei, Speck, Bergkäse, Oregano 20.-

Calzone

Gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons,
Ei, Oregano 20.-

Gamberetti

Tomate, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch 20.-

Frutti di Mare

Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano 20.-

Parma

Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter 21.-

Pizza Vegetariana

Frische Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat,
Peperoni und frischer Parmesan 21.-

Al Capone

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Champignons, Rindfleisch 24.-

alle Pizzen auch in klein erhältlich. -2.50

alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Antipasti

Vorspeisen/starter

Insalata verde
grüner Salat
green salad
8.-

Insalata mista
gemischter Salat
mixed salad
11.-

Valeriana con uovo
Nüsslisalat mit Ei
lamb's lettuce salad with egg
13.-

wahlweise mit Kräuter-Vinaigrette, französischem oder
italienischem Dressing
Served to order with Herb vinaigrette, Italian dressing, or French dressing

Insalata Caprese
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Balsamico, Olivenöl und
frischem Basilikum
Tomato salad with buffalo mozzarella, balsamic vinegar, olive oil
and fresh basil
15.-

Crema di Pomodoro e Basilico

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum

Cream of tomato soup with fresh basil

8.50

Minestrone alla Genovese

Italienische Gemüsesuppe

Italian vegetable soup

10.-

Gamberoni Aglio e Olio e Peperoncino

geschälte Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncino in

Olivenöl gebraten

fried peeled prawns with garlic and chillies in olive oil

20.-

Vitello tonnato

Feingehacktes Kalbfleisch mit Thoncreme und Kapern

Thin slices of veal with capers and Thoncreme

22.-

Carpaccio di manzo con Rucola e Parmigiano

Rindscarpaccio vom frischen Filet geklopft, mit Rucola und

Parmesanhobel garniert

*Beef carpaccio knocked from fresh fillet garnished with arugula and
parmesan*

25.-

Prosciutto di Parma con Parmegiano

Parmaschinken mit frischen Parmesan

Parma ham with fresh Parmesan

19.-

Piatti Principali

Hauptgänge/main courses

Piccata alla milanese

*Zartes Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Mantel gebacken
mit Tomaten-Spaghetti*

*Tender veal cutlets baked in parmesan egg coat
Spaghetti with tomato*

37.-

Fegato di vitello alla veneziana

*Geschnetzelte Kalbsleber Venezianer Art, mit Zwiebel, Kräutern
und Weisswein*

Sliced veal liver Venetian style, with onions, herbs and white wine
28.-

Ossobuco alla Milanese con salsa gremolata

*Geschmorte Kalbshaxe
braised shin of veal*

36.-

Brasato della Nonna

*geschmorter Rinderbraten
Braised beef*

26.-

Filetto di manzo 220g con burro alle erbe fatto in casa

*Rindsfilet 220g mit hausgemachter Kräuterbutter
220g beef fillet with homemade herb butter*

39.-

Salmone glassato con burro di noci su spinaci
Lachsfilet mit Nussbutter glasiert auf Spinat
Salmon fillet with glazed nut butter on spinach

28.-

Gamberoni Aglio e Olio e Peperoncino
geschälte Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperocini in Olivenöl
gebraten
fried peeled prawns with garlic and peppers in olive oil
34.-

Scegli il tuo contorno:
Wählen Sie Ihre Beilage:
Choose your side dish:

Pommes Frites

Riso/Reis/rice

Rösti/hash browns

Polenta

Tagliatelle/ Spaghetti/ Penne

Risotto

Spinaci/Spinat/ spinach

Bouquet Di Verdure Variopinte/Buntes Gemüsebouquete/vegetables
6.50

Pasta, Risotto

Risotto ai funghi

*mit Steinpilzen und Champignons
with porcini mushrooms and champignons*

24.-

Gnocchi Gorgonzola

*mit gebratenem Schinken und Gorgonzolasauce
with fried ham and gorgonzola sauce*

19.-

Lasagne al forno

*Typisch italienischer Pasta-Hackfleischauflauf
Typical Italian pasta mince dish*

20.-

Ravioli al salmone

*Ravioli mit Lachsfüllung, in Nussbutter geschwenkt mit
Rauchlachs und Parmesansplitter garniert
Ravioli topped with salmon filling, swung in nut butter with
smoked salmon and parmesan splinters*

28.-

*Stellen Sie sich Ihr Pastagericht selbst zusammen!
Imagine your pasta dish yourself together!*

Spaghetti, Penne oder Tagliatelle mit:

Aglione e Olio e Peperoncino

in Knoblauch-Peperociniöl geschwenkt

pivoted in garlic Peperoncini

16.-

Napoli

Tomatensauce/Tomato sauce

18.-

Pesto

mit hausgemachten Basilikumpesto geschwenkt, und gerösteten

Pinienkernen und Parmesansplinter abgerundet

*pivoted with homemade basil pesto, and rounded toasted pine nuts
and parmesan splinters*

18.-

Bolognese

Hackfleischsauce/ mince sauce

20.-

Carbonara

mit gebratenem Speck, Ei und Rahm/ with bacon, egg and cream

20.-

Asconese

mit Tomaten, Champignons, und geschnetzeltem vom Kalb

with tomatoes, mushrooms, and shredded veal

28.-

Dessert

Tortino al cioccolato

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Herz,
mit Vanilleglace und Espressorahmhaube
Chocolate cake with liquid heart,
with vanilla ice cream and espresso Rahmhaube
12.-*

Tiramisu

*Löffelbiskuites mit einem Amaretto-Espressomix getränkt und
Mascarponecreme
Soaked ladyfingers with an Amaretto Espresso Mix and mascarpone
cream
13.-*

*Luftiges Panna cotta
con calde bacche di foresta
mit lauwarmen Waldbeeren
with warm wild berries
11.-*

Buon Appetito!!!

Fleischdeklaration: Rind: AU/CH ★, Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Garnelen VN, Meeresfrüchte TH, Lachs A
„Kann mit Antibiotika und /oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“ ★

