

ANTIPASTI

INSALATA VERDE	8.00
Grüne Salat	
INSALATA MISTA	10.00
Gemischter Salat	
BRUSCHETTA CLASSICA AL POMODORO	9.00
Knusprige Brötli mit Tomaten Würfeln, Knoblauch Basilikum	
ROSA DI CULATELLO CON CACIOTTINA FRESCA FATTA IN CASA	21.50
Culatello mit frischem-hausgemachtem Käse	
CAPRESE DI BURRATA POMODORINI CONFIT, OLIO AL BASILICO	16.50
Caprese vom Burrata-Käse, confit Cherrytomaten, und Basilikumöl	
SALMONE MARINATO AL CAMPARI E BARBABIETOLA, GELÈE DI PROSECCO E PANE CARASAU	19.50
Campari und Rotebete-mariniert Lachs auf Prosecco Gelee und Knusprigem Carasau Brot	
TENTACOLO DI POLPO FRITTO, RIDUZIONE ALLA BIRRA E CREMA AL LIMONE E TARALLO SBRICCIOLATO	20.50
Gebratene Oktopus Tentakel, Bierreduktion und Zitronencreme sowie zerbröckeltes Tarallo	
SFORMATINO CALDO DI ZUCCHINE CON COULIS DI POMODORO E MENTA	14.00
Kalter Zucchini-Flan mit Tomaten-Coulis und Minze	

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AI TRE POMODORI	18.50
Tomatensauce, frischen Cherrytomaten, gelben Datteltomaten in Meerwasser	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	24.50
Mit Guanciale, Eigelb und Pecorinokäse	
RAVIOLI DI PORCINI E RICOTTA IN SALSA BURRO TIMO E DATTERINO GIALLO	25.50
Hausgemachte Teigwaren mit Steinpilzen und RicottaKäse gefüllte an butter-thymian Sauce und gelbe Dattelntomaten	
TAGLIOLINO FRESCO CON TARTUFO ESTIVO E LIMONE	29.50
Hausgemacht Nudeln mit schwarze Truffle und Zitronen Duft	
TAGLIATELLE AL RAGU BIANCO DI VITELLO	24.50
Hausgemachte breitnudeln mit Kalbs-gehacktem Fleisch an weiss wein	
PACCHERI AL POMODORO FRESCO SU CREMA DI BURRATA	21.50
Paccheri Teigwaren an frische Tomatensauce auf ein Burratacreme Spiegel	
RISOTTO AL LIME CON GAMBERI DI MAZZARA DEL VALLO	26.50
Risotto an limettesauce mit rote Krevette aus Mazzara del Vallo (Sizilien)	

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO IN SALSA SENAPE E MIELE Rindsfilet an Honigsenfauce	48.00
ENTRECÔTE D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE SU SALSA AL PRIMITIVO DI MANDURIA Lammentrecôte in kreuter kruste an Primitivo di Manduria Wein Sauce	44.00
STINCO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA E LA SUA SALSA Schweinhaxe an niedrig Temperatur gebraten (12 Stunde)	36.00
FILETTO DI BRANZINO CON OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CHERRY Wolfsbarschfilet mit oliven 'taggiasche' und Cherrytomaten	45.00
GAMBERONI ALL'ACQUAPAZZA CON VELA DI PANE CROCCANTE ALL'AGLIO Riesencrevette "acupazza"-Art, mit knusprigem Knoblauchbrot	43.00
TRIGLIE CROCCANTI CON CIPOLLINE CARAMELLATE E CREMA DI PEPERONI Knusprige Rotbarbenfilets mit karamellisierten Zwiebeln und Peperonicreme	42.00
TOMINO PIEMONTESE CALDO CON POLENTA GRIGLIATA E CREMA ALL'AGLIO Warme Piemont-Tomino-Käse, grillierten Polentascheiben und Knoblauchcreme	27.00

Ogni piatto è accompagnato da un contorno di verdure.

Su richiesta siamo lieti di preparare Nudeln, risotto, o pommes come alternativa.

Jedes Gericht wird von einer Beilage mit Gemüse begleitet.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne Nudeln, Risotto oder Pommes als Alternative zu.

PER I PICCOLI OSPITI

PENNETTE AL POMODORO	11.00
Penne An Tomatensauce	
FARFALLE ALLA BOLOGNESE	12.00
Farfalle mit Gehacktem Fleisch und Tomatensauce	
FARFALLE AL PESTO	11.00
Farfalle mit Basilikumpesto sauce	
PEPITE DI POLLO CON PATATINE FRITTE	13.00
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes	
BASTONCINI DI PESCE CON PATATINE FRITTE	13.00
Fischstäbli mit Pommes	
MINI HAMBURGER CON PATATINE FRITTE	15.00
Hausgemachte Brot mit Fleisch, Käse und Salat dazu Pommes	