

## Insalate / Salate

---

bis 22.00 Uhr

*Unsere Salate werden täglich frisch zubereitet.  
Sie stammen soweit als möglich aus regionaler und ökologischer Produktion.*

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	10.00
<b>Insalata di pomodori</b> Tomatensalat mit Zwiebel	11.50
<b>Insalata mista di stagione</b> Gemischter Saisonsalat	13.00
<b>Insalata di rucola</b> Rucolasalat mit Parmesan	14.00
<b>Insalata Milano</b> Gurken, Tomaten, Oliven, Feta und Zwiebeln	17.00
<b>Mozzarella di bufala con pomodorini</b> Büffelmozzarella mit Cherrytomaten und Basilikum	20.00
<b>Insalata gustosa</b> Salat Bowl mit gebratenen Pouletbruststreifen und Speck	24.00

## Antipasti / Vorspeisen

bis 22.00 Uhr

*Geniessen Sie unsere Antipasti und lernen Sie somit einen weiteren Höhepunkt unseres Angebotes kennen.*

<b>Arancino</b> Arborio-Reisbällchen 180gr. gefüllt mit Hackfleisch, Erbsen und Mozzarella	pro Stk	9.50
<b>Bruschetta al pomodoro</b> Hausgemachte Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	pro Stk	4.00
<b>Antipasto della casa</b> Italienischer Vorspeisenteller		25.00
<b>Carpaccio di polpo</b> Oktopus-Carpaccio		25.00
<b>Carpaccio di manzo</b> Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan		26.00
<b>Parmigiana di melanzane</b> Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan		22.00
<b>Sauté di vongole &amp; cozze</b> Venusmuscheln & Miesmuscheln an einer Weissweinsauce		25.00
<b>Bistecca di manzo alla Tartara, Bio Ueli-Hof, con focaccia</b> Rindssteak Tartar (Bio Ueli-Hof ) mit Focaccia	( als Vorspeise CHF 26.- )	34.00

## Suppe

bis 22.00 Uhr

*Unsere Suppen werden täglich frisch zubereitet.*

<b>Zuppa di pomodori</b> Tomatencremesuppe		10.00
<b>Minestrone della Casa</b> Hausgemachte Gemüsesuppe		12.00

## Pasta / Teigwaren / Risotto

---

bis 22.00 Uhr

<b>Tagliatelle o risotto ai porcini</b> Bandnudeln oder Risotto mit Steinpilzen	26.00
<b>Spaghetti Milano</b> Spaghetti mit Kalbfleischstreifen, an Tomatenrahmsauce	27.00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti con tuorlo d'uovo, guanciale, formaggio e pepe nero Spaghetti mit Eigelb, Schweinsbacke, Käse & schwarzem Pfeffer	24.00
<b>Spaghetti genuini</b> Spaghetti mit Tomatensauce, Pomodorini, Basilikum und Knoblauch	23.00
<b>Lasagna emiliana</b> Lasagne mit einer Hackfleisch- und Béchamelsauce im Ofen überbacken	26.00
<b>Linguine ai gamberoni</b> Linguine mit Riesencrevetten und Pomodorini	29.00
<b>Linguine don Corleone</b> Bandnudeln an einer Wodka- Basilikum, Tomatenrahmsauce und Pomodorini	24.00
<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Gnocchi mit Tomatensauce, Pomodorini, Oregano, Mozzarella und Käse überbacken	24.00
<b>Maccheroncini alla bolognese</b> Frische Maccheroni mit Rinds-Hackfleischsauce	24.00
<b>Risotto allo zafferano</b> Safranrisotto	23.00
<b>Penne all'amatriciana</b> Penne mit Schweinsbacke und Zwiebeln an Tomatensauce	23.00
<b>Spaghetti o risotto frutti di mare</b> Spaghetti oder Risotto mit frischen Meeresfrüchten	29.00
<b>Tagliatelle all'abruzzese</b> Mit gebratenen Pouletbruststreifen und Zucchetti an Safransauce	26.00

## Secondi piatti con carne

bis 22.00 Uhr

### *Hauptgerichte mit Fleisch*

**Scaloppina al limone** 40.00  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Risotto

**Piccata milanese con risotto allo zafferano** 40.00  
Zartes Kalbsschnitzel nach «Mailänder-Art»  
Safranrisotto

**Tagliata di manzo** 44.00  
Rindsentrecôte serviert mit Rosmarinkartoffeln

**Filetto di manzo** 52.00  
Al pepe verde o ai funghi porcini servito con verdure di stagione  
Rindsfilet an einer grünen Pfeffer- oder Steinpilzsauce  
serviert mit Saisongemüse

## Secondi piatti con pesce

bis 22.00 Uhr

### *Hauptgerichte mit Fisch*

**Trancio di salmone allo zafferano** 38.00  
Lachsfilet an einer Safransauce, Salzkartoffeln und Spinat

**Grigliata mista di pesce e crostacei** 45.00  
Grillierte Riesencrevetten, Goldbrasse, Kalamare und kleine Tintenfische  
Saisonsalat

**Branzino alla griglia** 39.00  
Grillierter Wolfsbarsch  
Risotto und Gemüse

## Pizze

bis 22.00 Uhr

<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella, basilico Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <i>Die klassische Form, Pizza in Reinkultur zu geniessen.</i>	20.00
<b>Funghi</b> Pomodoro, mozzarella, champignons freschi Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons <i>Bekannt und beliebt für Pilzliebhaber, natürlich auch für alle anderen immer wieder ein Genuss.</i>	23.00
<b>Romana</b> Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano <i>Eine aussergewöhnliche Kombination.</i>	23.00
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, mozzarella, champignons freschi, carciofini, prosciutto cotto, olive Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, Artischocken, gekochter Vorderschinken, Oliven <i>Eine verlockende Kreation nach Originalrezept.</i>	25.00
<b>Zola e Crudo</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken <i>Eine Wohltat für den Gaumen.</i>	27.00
<b>Crudo e Mascarpone</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone <i>Eine Kreation unseres Pizzaiolos - ein Geheimtipp.</i>	28.00
<b>Diavolo</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, Tomatensauce, Mozzarella, scharfer oder milder Salami <i>Nicht nur teuflisch scharf, sondern auch teuflisch gut.</i>	23.00
<b>Luciana</b> Pomodoro, mozzarella, champignons freschi, prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, gekochter Vorderschinken <i>Eine Spezialität mit den besten Zutaten.</i>	25.00
<b>Tonno</b> Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomatensauce, Mozzarella, Thon und Zwiebeln <i>Ein Muss für alle Thonliebhaber.</i>	24.00

<p><b>Quattro Stagioni</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, champignons freschi, Olive</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Vorderschinken, Artischocken, frische Champignons, Oliven</p> <p><i>Der Klassiker - zum Entspannen und geniessen</i> <i>Eine Empfehlung unseres Pizzaiolos!</i></p>	25.00
<p><b>Ortolana</b></p> <p>Tomaten, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Peperoni</p> <p><i>Beliebt bei Vegetariern, aber auch ein Erlebnis für alle anderen Feinschmecker.</i></p>	24.00
<p><b>Montanara</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Rohschinken</p> <p><i>Für Hobby-Bergsteiger und andere, die gerne hoch hinaus wollen.</i></p>	27.00
<p><b>Calzone</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, champignons freschi, prosciutto cotto</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, gekochter Vorderschinken</p> <p><i>Traditionell, gedeckt und gefüllt.</i></p>	25.00
<p><b>Prosciutto</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Vorderschinken</p> <p><i>Ein allseits beliebter Klassiker.</i></p>	23.00
<p><b>Hawaii</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Vorderschinken, Ananas</p> <p><i>Frisch, würzig und geschmackvoll. Einfach unvergesslich - besser als Ferien.</i></p>	24.00
<p><b>Rustica</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, gekochter Vorderschinken</p> <p><i>Einfach genial!</i></p>	25.00
<p><b>Fiorentina</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, spinaci, uova</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei</p> <p><i>Suchen Sie etwas Neues? Dann ist dies das Richtige für Sie!</i></p>	25.00
<p><b>Calabrese</b></p> <p>Pomodoro, mozzarella, salame piccante Calabrese</p> <p>Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami aus Kalabrien</p> <p><i>Für Feinschmecker, die es ein wenig pikant mögen</i></p>	23.00

## Pizze senza salsa di pomodoro

---

bis 22.00 Uhr

*ohne Tomatensauce*

### Milano

28.50

Pomodorini, mozzarella, rucola, parmigiano, prosciutto crudo  
Pomodorini, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Rohschinken

*Ein Gedicht von einer Komposition - wer sie nicht kennt ist selbst Schuld.*

### Quattro Formaggi

24.00

Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, mascarpone  
Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Mascarpone

*Für Käseliebhaber und solche, die es noch werden möchten.*

## Pizze senza mozzarella

---

bis 22.00 Uhr

*ohne Mozzarella*

### Frutti di mare

29.00

Pomodoro, aglio, origano, frutti di mare, pomodorini  
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Meeresfrüchte, Pomodorini

*Die «Früchte des Meeres» - ein aussergewöhnliches Pizza - Erlebnis.*

### Napoli

22.00

Pomodoro, aglio, origano, sardelle  
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Sardellen

*Das Original aus der Heimat unseres Pizzaiolos.*

### Il Gamberone

29.50

Pomodoro, gamberoni, aglio, olio, rucola, pomodorini  
Tomatensauce, Riesenkrevetten, Knoblauchsauce,  
Rucola, Pomodorini

*Die Nr. 1 aller Pizzaliebhaber.*

## Per i bambini

bis 22.00 Uhr

*Für die Kinder*

<b>Spaghetti al pomodoro o alla bolognese</b> Spaghetti an Tomaten- oder Rinds-Hackfleischsauce	16.00
<b>Gnocchi al pomodoro</b> Kartoffelgnocchi an Tomatensauce	15.00
<b>Pizza Arlecchino</b> Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Vorderschinken	16.00
<b>Kinder-Pizza Margherita</b> Tomatensauce und Mozzarella	15.00

### Herkunft Fleisch:

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Argentinien, Paraguay, Uruguay
Schwein	Schweiz
Schinken = Vorderschinken	Schweiz, Italien, Deutschland
Salami, Rohschinken und Speck	Italien, Schweiz
Poulet	Schweiz
Eier	Schweiz Holland

### Herkunft Fisch:

Lachs	Norwegen, Dänemark
Crevetten	Norwegen, Dänemark
Riesencrevetten	Argentinien, Vietnam, Portugal
Oktopus	Italien, Spanien, Thailand
Wolfsbarsch	Italien, Griechenland, Frankreich, Türkei
Goldbrasse	Italien, Griechenland, Frankreich, Türkei
Muscheln	Italien, Spanien, Holland, Frankreich

Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.