

## ANTIPASTI kalte & warme Vorspeisen

Calamari Fritti mit grüner Aioli		11.00
Panzanella - Toskanischer Tomaten Brotsalat mit roter Paprika, Sellerie, Roten Zwiebeln, Basilikum und Kapern		11.00
Bunt gemischter Sommersalat mit Blattsalaten, Gurke, Tomate und Sprossen mit Zitronen Öl Dressing		
	für eine Person	11.00
	für zwei Personen	19.00
Gekühlte Zucchinisuppe mit gefüllter Zucchiniblüte (Ziegenkäse)		12.00
Fritto Misto von Calamari, Riesengarnele und Zucchini mit grüner Aioli		13.50
Parmaschinken mit Melone und Honig-Senf-Minzdressing		14.00
Büffelmozzarella mit gegrilltem Spargel, Rucola, Basilikumöl und Parmesanspäne		17.00
Carpaccio von der Seebrasse mit Datterini-Tomaten, Chili, Kapern, Majoran und wildem Rucola		18.00

## PRIMI Pasta & Risotto

Trofie al Genovese mit hausgemachtem grünem Pesto, grünen Bohnen und Charlotte-Kartoffeln (vegan möglich)	klein	24.00
	gross	31.00
Risotto mit Zucchini Trifolati, gerösteten Datterini Tomaten, Thymian und Olivenöl (vegan möglich)	klein	24.00
	gross	31.00
Tagliarini mit Muscheln, Seebrasse, Garnelen und Tintenfisch	klein	28.00
	gross	35.00
Fettuccine mit zartem Rindsragout	klein	28.00
	gross	35.00
Cappelletti di Vitello mit Girolle und Pfifferlingen	klein	28.00
	gross	35.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Zu Fragen der Fleisch- und Fischdeklaration, geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft. Ebenso bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, die Sie gerne beraten.

## **PIZZA** mit dem Theo Randall's 24 Stunden gelagerten Sauerteig gemacht

### **MARGHERITA**

Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum 18.00

### **VEGETARIANA**

Tomatensauce, Fior di Latte, Paprika, Zucchini, Aubergine, Basilikum 19.00

### **SALAME e BURRATA**

Tomatensauce, Fior di Latte, würzige Salami, Burrata, Rucola 22.00

### **QUATTRO FORMAGGI**

Tomatensauce, Fior di Latte, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan 23.00

### **QUATTRO STAGIONI**

Tomatensauce, Fior di Latte, Pilze, Artischocken, Oliven, Paprika 24.00

### **PARMA**

Tomatensauce, Fior di Latte, Mascarpone, Parmaschinken 26.00

### **CALZONE**

Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum, Pilze, Schinken 26.00

### **GAMBERONI**

Tomatensauce, Garnelen, Ricottakäse, Knoblauch, Zitronenzeste 29.00

## SECONDI Hauptgerichte

Gebratenes Filet von der Seebrasse mit Oliven, Kapern, Datterinitomaten und Petersilie mit gedünstetem Spinat, Zucchini Trifolati und Bratkartoffeln	34.00
Hühnerbrust in Parmaschinken, mariniert mit Zitrone und Thymian, mit Kartoffel und Fenchel aus dem Ofen, gebratenen Datterinitomaten	38.00
Gebratenes Heilbuttfilet mit Tintenfisch, Garnelen, Venere Reis und grüner Aioli	39.00
Ribeye Steak (200g) mit Bratkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Rucola-Salat	45.00
T Bone Steak (800g) - grilliert am Knochen mit rustikalen Kartoffeln Rosmarin, Knoblauch, Rucola, Caponata und Petersilienbutter (Diese Portion reicht auch für zwei Personen.)	98.00

## CONTORNI Beilagen je 6.00

Italienischer Spinat / gegrilltes Gemüse / Rucola & Datterini-Tomatensalat /  
Bratkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin / Caponata / rustikale Kartoffeln

## DOLCI Desserts

Affogato mit hausgemachtem Vanille Eis, Ristretto und Karamelsahne		8.00
Italienischer Caprese Kuchen mit karamellisiertem Mandel Eis		9.00
Hausgemachtes Tiramisu		12.00
Semifreddo mit Mango und Maracuja		12.00
Saisonales Sorbet	pro Kugel	3.50
Karotte		
Apfel		
Erdbeere		
Mojito		
Hausgemachtes Eis	pro Kugel	3.50
Vanille		
Dunkle Schokolade		
Karamellisierte Mandel		
Yoghurt		

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Zu Fragen der Fleisch- und Fischdeklaration, geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft. Ebenso bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter, die Sie gerne beraten.