



## VORSPEISEN

Sautierte Steinpilze mit gebratener Polenta	CHF 18.-
Millefeuille aus Kartoffeln und Rote Beete mit Taleggio-Creme und knusprigem Speck	CHF 23.-
Unser Schneidebrett: Büffelmozzarella oder Burrata, roher Schinken, gebratene Gnocchi	CHF 20.-
Vitello Tonnato in unserem Weg	CHF 21.-
Kleine gebratene Garnelen mit Zucchini in Tempura-Joghurt-Sauce	CHF 23.-
Gänsebrust-Carpaccio und Bruschetta mit Zwiebelmarmelade	CHF 19.-
Gemüse- und Perlgerstensuppe	CHF 18.-
Rolle geräucherter Lachs, Robiola und Rucola mit Guacamole-Sauce	CHF 22.-



## ERSTE GERICHTE

Mit Hummer gefüllte Bauletti mit leichter Zitronensauce und Spargel-Chicorée	CHF 28.-
Mammoli (Gnocchi) aus lila Kartoffeln mit Kürbiscreme und knusprigem Fleck	CHF 19.-
Spaghetti alla Carbonara der römischen Tradition	CHF 21.-
Risotto, Brie und Granatapfel mit knuspriger Rohschinken-Waffel	CHF 22.-
Spaghetti aus Gragnano mit "cacio e pepe"	CHF 20.-
Kartoffelgnocchi mit Hirsch	CHF 23.-



## HAUPTGÄNGE

Hähnchen im Korb mit unserer Sauce und rustikalen Kartoffeln	CHF 18.-
Wildschweineintopf mit Polenta-Croutons	CHF 25.-
Geschnittenes Rindfleisch mit Gorgonzola und Radicchio in Rotwein geschmort	CHF 31.-
Rehrücken ohne Knochen im Baden-Baden-Stil mit Beilagen (nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)	CHF 57.-

Venezianische Leber	CHF 21.-
Tzigoiner (Fleisch am Stiel) mit Käsekartoffeln und gerösteten Pinienkernen	CHF 35.-
Entrecôte mit Butter mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen	CHF 34.-
Seebarschfilet mit Pistazien, Riviera-Oliven und Kirschtomaten	CHF 33.-
Fritto Misto und unsere Mayonnaise	CHF 28.-



## EINZIGARTIGE GERICHTE DER TRADITION

Risotto mit Ossobuco nach Mailänder Art	CHF 28.-
Risotto mit Barschfilets Butter und Salbei	CHF 34.-



## CHARBONNADE UND FONDUES

Charbonnade, seine köstlichen Saucen und Beilagen (Kalbfleisch, Rindfleisch, Huhn, Schweinefleisch, 150 g pro Schnitt) (nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)	CHF 50.-
Fondue Chinoise, seine köstlichen Saucen, seine Beilagen und Brühe mit Sherry (Rindfleisch Carpaccio) (nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)	CHF 45.-
Fondue Bourguignonne, seine köstlichen Saucen und Beilagen (Rindfleischstücke 250 g - mögliche Ergänzung CHF 10.- für 150 g) (nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)	CHF 55.-



## DESSERT

Die Widmungen des Küchenchefs	DA CHF 8.- A CHF 10.-
Sorbets: Trauben und Grappa, Grapefruit und Campari, Walnuss und Nocino, Zitrone und Wodka	CHF 10.-

\* Sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Informationskarte

## DIE KLASSIKER

### **MARINARA**

Rosso Gargano Tomate, Oregano, Knoblauch CHF 10.-

### **MARGHERITA**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella CHF 12.-

### **PUGLIESE**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Zwiebeln CHF 13.-

### **PROSCIUTTO**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken CHF 14.-

### **DIAVOLA**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, scharfer Salami CHF 14.-

### **NAPOLI**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella,  
Sizilianische Sardellenfilets, Oregano CHF 14.-

### **MASCARPONE E RUCOLA**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Mascarpone, Rucola CHF 14.-

### **PROSCIUTTO E FUNGHI**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze CHF 15.-

### **TONNO E CIPOLLE**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln CHF 15.-

### **VEGETARIANA**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Auberginen,  
Zucchini, Paprika CHF 15.-

### **CAPRICCIOSA**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken,  
Artischocken, Pilze, schwarze Oliven, sizilianische Sardellenfilets CHF 15.-

### **QUATTRO STAGIONI**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken,  
Artischocken, Pilze, schwarze Oliven CHF 15.-

### **ROMANA**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, sizilianische Sardellenfilets  
von Sizilien, schwarzen Oliven, Kapern, Oregano CHF 15.-

### **SICILIANA**

Rosso Gargano Tomate, sizilianische Sardellenfilets, schwarze Oliven,  
Kapern, Oregano CHF 15.-

## DER CALZONI

### **CALZONE LISCIO**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken CHF 14.-

### **CALZONE FARCITO**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken CHF 15.-

### **CALZONE PICCANTE**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, scharfer Salami, Ricotta, Pfeffer CHF 16.-

## ...DER GOURMET

### **BUFALA MIA**

Rosso Gargano Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum CHF 15.-

### **LI MORTAZZA TUA**

Ghidini Mozzarella, Venegoni Mortadella, Pistazienkerne, Burratina CHF 17.-

### **GOLOSISSIMA**

Ghidini Mozzarella, Pfeffercreme, Wurst,  
Flocken von Parmigiano Reggiano, Basilikum CHF 16.-

### **FICATA**

Ghidini Mozzarella, Ossolano Rohschinken, Burratina,  
Feigensenf, Parmigiano Reggiano Flocken CHF 18.-

### **LA SUBLIME**

Ghidini Mozzarella, Wurst, süße Gorgonzola Novari D.O.P., Oliven CHF 16.-

### **NAPOLI MIA**

Ghidini Mozzarella, Wurst, Friarielli CHF 17.-

### **LA DELIZIOSA**

Rosso Gargano-Tomate, Ghidini-Mozzarella, D.O.P. Taleggio, Speck CHF 15.-

### **LA GENEROSA**

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Ricotta, Baumnüsse, Radicchio CHF 16.-

✿ ERGÄNZUNG DER GESAMTEN MEHLMISCHUNG CHF 2.-

✿ Für Substanzen, die Allergien oder andere Nebenwirkungen verursachen können, fordern Sie die entsprechende Informationskarte an

✿ MWST 7,7%