

## Insalate

piccola / normale

### Insalata mista

Gemischter Saisonsalat

9.50

### Insalata verde

Grüner Blattsalat

8.50

### Insalata caprese con mozzarella di bufala

Bunte Datteltomaten mit Büffelmozzarella Olivenöl und frischem Basilikum

14.40 / 17.80

### Insalata di rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano

Rucolasalat mit Datteltomaten und Parmesansplitter, an hausgemachte ital. Dressing

11.80

### Insalata di formentino

Nüsslisalat mit gekochtem Ei

12.60

### Insalata di pomodoro

Tomatensalat mit Zwiebeln

9.50

### Tatara di manzo " Al dente "

24.30 / 28.40

Rassiges Rindstartar mild bis feurig, ganz nach Ihrem Wunsch, mit Parmesan, Rucola, Toastbrot und Butter serviert

## Zuppe

piccola / normale

### Minestrone alla genovese

Hausgemachte italienische Gemüsesuppe

9.80

### Crema di spinaci e tartufo

Spinatcremesuppe mit Parmesan und Trüffelöl verfeinert

10.60

## Antipasti

### Bruschetta al modo nostro

Geröstete Brotscheibe mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Avocado und Burrata Frischkäse

11.80

### Gamberoni al lardo

Gebatene Riesencrevetten im Speckmantel, auf Nüsslisalat mit einer Grüntee-Limetten Reduktion beträufelt

16.50 / 27.50

### Carpaccio di manzo

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Balsamicoreduktion, gehobelter Parmesan, Olivenöl extra vergine und Rucola

19.80 / 24.20

### Antipasto misto della casa

Reichhaltige typisch italienische Vorspeisen wie Parmaschinken, grilliertes Gemüse, Artischocken, Oliven, Parmesanmöckli

16.60

## Pizze

<b>Toscana</b> Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Zwiebel, Oregano	20.80
<b>Padrone</b> Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Champignons, Peperoncini	24.90
<b>Calzone ripieno</b> Tomatensauce, Ei, Pesto, Parmesan, Hinterschinken	24.40
<b>Tonno</b> Thunfisch, Kapern, Zwiebeln	20.10
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	20.90
<b>Parmigiana</b> Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	23.50
<b>Concerto</b> Tomatensauce, Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesansplitter, Parmaschinken, Datteltomaten, Basilikum, Olivenöl extra vergine	26.40
<b>Amatriciana</b> Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Peperoncini, Parmesan	20.50
<b>Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse	20.40

## Paste e Risotti

<b>Penne "Al dente"</b> Rindsfiletstreifen, Peperoncini, Datteltomaten & Knoblauch, im Ofen mit Mozzarella überbacken	25.70
<b>Spaghetti della casa</b> Kalbfleisch mit Zwiebeln und Champignons an Rahmsauce	25.60
<b>Tagliatelle al salmone</b> Geräucherter Balik-Lachs, an Weisswein-Rahmsauce	24.80
<b>Lasagne al forno tradizionale</b> Hausgemacht, reines Rindfleisch, mit Parmesan gratiniert	23.60
<b>Risotto primavera</b> Safranrisotto mit Kalbfleisch-Streifen und Parmesankäse	24.80
<b>Risotto ai funghi porcini</b> Weissweinrisotto mit Steinpilzen, verfeinert mit Butter & Parmesan	23.50
*Auf Wunsch servieren wir Ihnen: Glutenfreie Pizza (CHF 3.50) Glutenfreie Pasta (kein Preisaufschlag)	

## Pizze del buongustaio

<b>Al dente</b> Steinpilze, Rindsfiletstreifen, Büffelmozzarella, Rucola, Datteltomaten, Parmesan	26.90	<b>Tirolese</b> Bresaola, Steinpilze, Parmesan, Trüffelöl	24.40
<b>Michelangelo</b> Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Trüffelöl, Datteltomaten, Parmesan	25.40	<b>Miss italia</b> Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Olivenöl	26.30

## Carne

**Scaloppine di vitello al limone** 37.50  
Zarte Kalbsschnitzel an  
delikate Zitronensauce

**Filetto di manzo "Al dente"** 45.50  
Saftig-zartes Rindfilet(200g.) an  
Steinpilzrahmsauce, mit Trüffelöl

**Fegato di vitello alla veneziana** 37.70  
Geschnetzelte Kalbsleber nach  
venezianischer Art (solange Vorrat)

**Piccata milanese** 38.50  
Zarte Kalbsschnitzel im Ei-Parmesan  
Mantel, (Chef empfiehlt Tomaten-  
Spaghetti als Beilage)

## Pesce

**Filetti di branzino** 37.80  
Zart gebratene Wolfsbarschfilets  
serviert auf Spinat, mit Olivenöl  
und Rosmarin verfeinert

**Gamberoni al tegamino** 39.60  
Riesencrevetten im Pfännli mit  
Peperoncini und Kräutern,  
flambiert mit Cognac

**Tagliata di tonno** 36.80  
Rosa gebratener Thunfisch in  
Tranchen geschnitten,  
auf Rucolabeet mit Zitronenöl

## Pasta fatta in casa

**Quadrelli di chianina** 27.30  
Mit Rindfleisch-Pilz-Füllung,  
auf Thymianbutter, mit  
geriebenem Parmesan  
und frischen Petersilien

**Tagliatelle al tartufo nero** 29.60  
Feine Nudeln an einer exquisiter  
Trüffelrahmsauce, mit frisch  
gehobeltem schwarzen Trüffel

**Tagliatelle all'ortolana** 25.40  
Feine Nudeln mit frischem  
Saisongemüse, an feiner  
Datteltomaten-Basilikum-Sauce

**Ravioli giganti ricotta spinaci** 22.80  
Mit Büffelricotta-Jungspinat  
Füllung, an Salbeibutter  
mit Parmesanspänen bestreut

Bei allen Fleisch und Fischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:  
Butternudel, Parmesanrisotto, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln  
-pro zusätzliche Beilage CHF 6.-