

TAKE AWAY

LE PIZZE

LE CLASSICHE

1. Margherita 14.5
Tomaten, Fior di latte, Basilikum
2. Marinara 14.5
Tomaten, Basilikum, Oregano, Knoblauch, Olivenöl
3. Napoli 15.5
Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oregano
4. Prosciutto e funghi 17.5
Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Pilze
5. Quattro stagioni 18.5
Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Peperoni
6. Mappamondo 19.5
Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami, Rucola

LE BIANCHE

7. Bianca e Rucola 13.5
Fior di latte, Mascarpone, Rucola
8. Quattro formaggi 18.5
Fior di latte, Gorgonzola, Parmesan, Fontina
9. Bell'Italia 20.5
Fior di latte, Rucola, Rohschinken, Cherrytomaten, Grana Padano
10. Campagnola 20.5
Fior di latte, Artischocken, Pancetta, Rosmarin
11. Pizza bianca invernale 18.5
Fior di latte, karamellisierter Kürbis, Tessiner Luganighetta-Wurst, Radicchio, gesalzener Ricotta

LE SPECIALI

12. Margheritissima 17.5
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
13. Gorgonzola e pere 17.5
Tomaten, Fior di latte, Gorgonzola, Birnen
14. Profumo di mare 19.5
Tomaten, Fior di latte, Meeresfrüchte, Knoblauch

LE VEGETARIANE

15. Verdura 16.5
Tomaten, Fior di latte, Aubergine, Zucchini, Pilze, Peperoni, Spinat
16. Pizza tartufata con parmigiano e rucola 19.5
Tomaten, Fior di latte, Rucola, Trüffelöl, Parmesan
17. Parmigiana 15.5
Tomaten, Fior di latte, Aubergine, Basilikum, Parmesan

MITTAGSMENÜ

AKTUELLES ANGEBOT AUF DER WEBSITE

18. Menü 1 9.5
19. Menü 2 12.5
20. Menü 3 13.5

LE INSALATE

21. Insalata verde del mercato 4.5
Grüner Blattsalat
22. Insalata caprese di bufala 10.5
Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Olivenöl

I PRIMI PIATTI

23. Ravioli ripieni 15.5
Grosse Ravioli gefüllt mit Nüssen und Feigen, Taleggiokäsesauce, frischer Blattspinat, Cherrytomaten
24. Gnocchi alla cardinale 20.5
Gnocchi, Languste, Rahm, Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Peperoncino
25. Spaghetti alla carbonara tipica italiana 19.5
Spaghetti, Backenspeck, Ei, Parmesan
26. Spaghetti alla scarpapa 18.5
Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Pesto, Tomaten, Peperoncino
27. Ravioli al formaggio e pere 22.5
Ravioli, Käse-Birnenfüllung, Butter, Spinat, Granasplitter
28. Spaghetti ai frutti di mare 21.5
Spaghetti, Tomaten, Meeresfrüchte
29. Gnocchi al burro e salvia 18.5
Gnocchi, Butter, Salbei
30. Tajarin al ragù bianco di vitello e tartufo nero 25.5
Nudeln, weisser Kalbfleischragout, schwarzer Trüffel
31. Raviolini dal plin al burro e salvia 24.5
Teigtaschen mit Rindfleischfüllung, Butter, Salbei
32. Tajarin al tartufo nero 24.5
Nudeln, schwarzer Trüffel, Trüffelöl
33. Tajarin al ragù di cinghiale 24.5
Nudeln, Wildschweinragout

I RISOTTI

34. Risotto al midollo e tartufo nero 23.5
Risotto mit Markbein, schwarzer Trüffel, Trüffelöl
35. Risotto ai funghi porcini 19.5
Risotto, Steinpilze
36. Risotto alla Luganighetta 20.5
Risotto, Tessiner Luganighetta-Wurst, Merlot del Ticino, Tomaten, Parmesan

I SECONDI PIATTI

LE CARNI

37. Scaloppine di vitello al lime 37.5
Kalbsschnitzel, Limettenjus, Venerereis, Gemüse
38. Saltimbocca di vitello al marsala 39.5
Kalbsschnitzel, Rohschinken, Salbei, Marsalajus, Venerereis, Gemüse
39. Brasato al Barolo 29
Rindschmorbraten, Barolojus, Venerereis, Gemüse

I PESCI

40. Seppia alla griglia con vinaigrette 28.5
Grillierte Tintenfische, Olivenöl, Weissweinessig, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Gemüse
41. Tris di mare alla griglia 32.5
Gegrillter Wolfsbarsch, Tintenfisch, Riesencrevetten, Risotto, Gemüse

DOLCI

42. Torta alla ricotta con sbricciolato di castagne 10.5
Ricottatorte, Marronicrumble



Alle Preise in CHF und inklusive 2.5% MwSt.



Alle Preise in CHF und inklusive 2.5% MwSt.