

Antipasti

Insalata Verde <i>Grüner Salat</i>	9.00.–
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	10.50.–
Caprese con Bufala & Olive <i>Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikum und Oliven</i>	14.00.–
Bruschette Miste (4 Pezzi) <i>Geröstetem Brot mit Tomaten, Peperoni, Gemüse Pesto</i>	14.00.–
Maxi Tagliere di Salumi & Formaggi (2/4 persone) <i>Verschiedene Italienische Fleischaufschnitte und Käse</i>	24/40.–
Carpaccio di Manzo con Rucola & Scaglie di Grana <i>Rindscarpaccio mit Rucola und Grana-Käseflocken</i>	26.00.–
Tartare di Manzo <i>Rindstartar mit Kappern, Gurken, Ei und Gewürze</i>	gr. 32.00.– kl. 23.00.–
Polpo alla Piastra su Insalatina di Stagione <i>Gerösteter Oktopus auf Saisonsalat</i>	20.00.–
Zuppa del giorno <i>Tagessuppe mit Gemüse</i>	9.50.–

Fare presente al personale di sala eventuali intolleranze alimentari

Informieren Sie das Personal im Speisesaal über möglichen
Lebensmittelunverträglichkeiten

Primi Piatti

Mezzi Paccheri al Pomodoro fresco su Crema di Burrata e 'Nduja 25.00.–
Teigwaren mit frischer Tomatensauce auf Burrata- und 'Ndujacreme

Tagliatelle ai Funghi Porcini 28.00.–
Nudeln mit Steinpilzen

Rigatoni alla Carbonara (Romana Originale) 28.00.–
Teigwaren mit Guanciale, Eier und Pecorino-Käse, (Original Römisch)

Ravioli al Nero di Seppia con Gamberoni & Pesto, al Burro e Salvia 30.00.–
Tintenfisch-Ravioli mit Garnelen und Pesto gefüllt, mit Butter und Salbei

Tagliolini Gamberi & Limone 28.00.–
Nudeln mit Garnelen und Zitrone

Lasagne alla Bolognese 26.00.–
Grüne Lasagneblätter mit Bologneseragout, Bechamelsauce und Parmesan

Gnocchi alla Sorrentina con Bufala 25.00.–
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Parmesan, gebacken

*1/2 Porzione di pasta 5.00chf. in meno
1/2 Portion pasta 5.00chf günstiger*

Fare presente al personale di sala eventuali intolleranze alimentari

Informieren Sie das Personal im Speisesaal über möglichen
Lebensmittelunverträglichkeiten

Secondi di Carne e di Pesce

Scaloppine di Vitella al Limone 36.00.–
Kalbfleisch mit Zitronensauce

Saltimbocca alla Romana 38.00.–
Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei

Tagliata di Manzo con Rucola, 45.00.–
Grana & Balsamico
*Rindsentrecôte auf Rucola, Grana Flocken und
Balsamico-Essig*

Filetto di Manzo C.B.T. Natur/Pepe verde 44./46.–
Rindsfilet C.B.T. natur/Rahm- und grüne Pfeffersauce

Filetto di Branzino con Pachino e Olive Taggiasche 40.00.–
Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten und Taggiasche-Oliven

- C.B.T. cottura a bassa temperatura
- Garen bei niedriger Temperatur

Tutti i secondi sono inclusi di contorno a scelta
Alle Hauptgerichten sind inklusive einer Beilage nach Wahl

Fare presente al personale di sala eventuali intolleranze alimentari

Informieren Sie das Personal im Speisesaal über möglichen
Lebensmittelunverträglichkeiten



Contorni a scelta

Risotto burro e salvia <i>Reis, Butter und Salbei</i>	6.00.–
Tagliatelle burro e Salvia <i>Hausgemachte– Nudel, Butter und Salbei</i>	6.00.–
Verdure di Stagione <i>Saisonales Gemüse</i>	6.00.–
Patatine a spicchio rustiche <i>Wedge Pommes (frittiert)</i>	6.00.–

Fare presente al personale di sala eventuali intolleranze alimentari

Informieren Sie das Personal im Speisesaal über möglichen
Lebensmittelunverträglichkeiten

Menu Bambini

Spaghetti al Pomodoro <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	13.00.–
Gnocchi alla Panna <i>Kartoffelgnocchi mit Rahm</i>	16.00.–
Chicken Nuggets con Patatine fritte <i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	15.00.–
Cotoletta con Patatine fritte <i>Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites</i>	19.00.–

Fare presente al personale di sala eventuali intolleranze alimentari

Informieren Sie das Personal im Speisesaal über möglichen
Lebensmittelunverträglichkeiten



Bevande in Bottiglia

Flaschen

San Pellegrino	50 cl / 1l	5.50/9.00.-
Acqua Panna	50 cl / 1l	5.50/9.00.-
Acqua Rhäzünser	50 cl / 1l	5.00/8.00.-
Coca Cola	33 cl	5.00.-
Coca Cola Zero	33 cl	5.00.-
Fanta Orange	33 cl	5.00.-
Chinotto	20 cl	4.00.-
Sprite	33 cl	5.00.-
Rivella Rot	33 cl	5.00.-
Rivella Blau	33 cl	5.00.-
Apfelschorle	33 cl	5.00.-
Schweppes Tonic	20 cl	4.00.-
Schweppes Lemon	20 cl	4.00.-
San bitter	10 cl	4.00.-



Birra alla Spina

Stange

Feldschlösschen Lager	0.2 l / 0.3 l	3.50 / 5.00.-
-----------------------	---------------	---------------

Birra in Bottiglia

Original Feldschlösschen	50 cl	7.50.-
Feldschlösschen Dunkel	33 cl	8.00.-
Alkoholfrei Feldschlösschen	33 cl	6.00.-

Möhl

Möhl Saft mit Alkohol	50 cl	7.00.-
Möhl Saft ohne Alkohol	50 cl	7.00.-

Aperitivi & Bitter

Amaro del Capo	35%	4 cl	7.00.-
Amaro Averna	29%	4 cl	7.00.-
Amaro Ramazzotti	30%	4 cl	7.00.-
Amaro Jefferson	30%	4 cl	9.00.-
Amaro Montenegro	23%	4 cl	8.00.-
Jägermeister	35%	4 cl	8.00.-
Fernet Branca	39%	4 cl	7.00.-
Limoncello	28%	4 cl	7.00.-
Sambuca	40%	4 cl	7.00.-
Grappa Bianca	43%	2 cl	11.00.-
Grappa di Amarone	43%	2 cl	12.00.-
Grappa Barrique	37.5%	2 cl	11.00.-
Castagner			
Grappa della Casa	38%	2 cl	9.00.-
Hugo	8%		8.00.-
Aperol Spritz	11%		9.00.-
Aperol Spritz Prosecco	15%		10.00.-
Campari Orange	25%		9.00.-
Martini	14%		9.00.-
Martini Dry mit Gin	29%		10.00.-
Vermouth extra Dry	15%		9.00.-

Caffè

Espresso		4.00.–
Doppio Espresso		5.00.–
Caffè Latte		5.00.–
Cappuccino		5.50.–
Caffè Crema		4.50.–
Latte Macchiato		5.00.–
Caffè Decaffeinato		5.00.–
Caffè Corretto Grappa/Sambuca	40%	6.00.–

Vari Tipi di Tee

Tee Nero – Camomilla <i>Schwarztee – Kamilletee</i>	4.00.–
Tee Verde – Tee Vaniglia <i>Grüntee – Vanilletee</i>	4.00.–
Tee Limone – Tee Al Mirtillo <i>Zitronentee – Heidelbeerentee</i>	4.00.–

Fare presente al personale di sala eventuali intolleranze alimentari

Informieren Sie das Personal im Speisesaal über möglichen
Lebensmittelunverträglichkeiten

Dolci della Casa

Tiramisù fatto in Casa <i>Savoardi, Mascarpone, Rahm, Caffè</i>	10.00.–
Panna Cotta ai Frutti di Bosco <i>Rahm, Milch, Zucker, Vanille, Waldbeeren</i>	10.00.–
Tortino al Cioccolato dal Cuore Morbido <i>Mehl, Milch, Schokolade, Vanille, Eier und Butter</i>	11.00.–
Torte Dello Chef <i>Mürbeteig, Bio Konfitüre</i>	8.50.–

Gelati Kugel

Cioccolato	4.00.–
Vaniglia	4.00.–
Pistacchio	4.00.–
Nocciola	4.00.–
Caffè	4.00.–
Fiordilatte	4.00.–

Fare presente al personale di sala eventuali intolleranze alimentari

Informieren Sie das Personal im Speisesaal über möglichen
Lebensmittelunverträglichkeiten

Fiordilatte Variegato Amarena	4.00.–
Sorbetto al Limone	4.00.–
Sorbetto all'Arancia	4.00.–
Fragola	4.00.–
Panna/Rahm	1.50.–

Coppe di Gelato

Coppa Dänemark <i>Vanille Eis mit warme Schokolade und Rahm</i>	12.00.–
Coppa Caffè <i>Kaffè Eis mit Rahm</i>	12.00.–
Sorbetto Colonne <i>Sorbetto al Limone mit Vodka</i>	12.00.–

Fare presente al personale di sala eventuali intolleranze alimentari

Informieren Sie das Personal im Speisesaal über möglichen
Lebensmittelunverträglichkeiten

