

Antipasti

Vorspeisen

Assaggio della casa (ab 2 Personen)	pro Person 39.50
7 portate di antipasti italiani della Puglia	
7 verschiedene Vorspeisen Variation aus dem typischen Apulien	
Tris di Bruschette	18.00
Drei Arten von Bruschetta	
Polpo grigliato con vellutata di patate	26.00
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelcreme	
Insalata di polpo	22.00
Tintenfisch-salat	
Prosciutto crudo di Parma e Bufala	21.00
Parmaschinken und Büffelmozzarella	
Parmigiana di melanzane	19.00
Melanzane fritte, pomodoro, mozzarella e parmigiano al forno	
Überbackene Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	
Carpaccio di manzo	26.00
Carpaccio di manzo con rucola, Grana Padano DOP, olio e limone	
Rinds-Carpaccio mit Rucola, Grana Padano DOP, Olivenöl und Zitronensaft	

Insalate

Salate

Verde 9.00

Saisonaler grüner Blattsalat

Mista 9.00

Gemischter Salat

Vellutata di caprese 19.00

Burratina di Andria servito sul letto di pomodorini con Origano

Burrata aus Andria (Apulien) serviert mit Cherry Tomaten und Oregano

Pasta

Teigwaren

Lasagne al forno (Hausgemacht) 28.00

Lasagne serviert mit unserer traditionelle Bolognese-Sauce

Spaghetti al pomodoro, basilico e cacioricotta 22.00

Frische Pasta (spaghetti) aus Apulien mit Tomatensauce, Basilikum und Ziegenkäse

Orecchiette al Ragù di vitello 34.00

Frische Pasta mit Kalbsragout

Tagliolini con crema di zafferano e funghi 28.00

Frische Tagliolini Pasta an einer Safrancreme mit Champignons und Speck

Spaghetti alle Vongole 27.00

Spaghetti mit Vongole

Ravioli fatti in casa al limone in salsa rosa	27.00
Hausgemachte Ravioli mit Zitronenfüllung an einer rosa Sauce	
Paccheri ai frutti di Mare	34.00
Frische Paccheri Pasta mit Meeresfrüchten	
Gnocchi al Gorgonzola e noci	23.00
Gnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen	
Gnocchi alla Sorrentina	22.00
Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	

Risotti

Risotto

Risotto salsiccia e porcini	28.00
Risotto mit Salsiccia (italienische Wurst) und Steinpilze	
Risotto gamberi	46.00
Risotto mit Krevetten	
Risotto agli scampi	39.00
Risotto mit Kaisergranat	

Carne

Fleischgerichte

Cotoletta di vitello alla Milanese 450 gr.	69.00
---	--------------

Grosses paniertes Kalbskotelett 450 gr.

Scaloppine di vitello al limone	42.00
--	--------------

Kalbsschnitzel serviert an einer Zitronencreme

Piccata alla Milanese	42.00
------------------------------	--------------

Kalbs Piccata milanese paniert mit Ei und Parmesan

Ossobuco con risotto alla milanese	52.00
---	--------------

Kalbshaxe mit Safran-Risotto

Im Preise inbegriffen 1 Beilage nach Wahl

Grill

Grill

Paillard di vitello 44.00

Kalbspaillard

Filetto di manzo 52.00

Rindsfilet Black Angus (USA Beef)

Rib-Eye 200gr. 42.00

Rindsfleisch Rib-Eye 300gr. 52.00

Im Preise inbegriffen 1 Beilage nach Wahl

Fleisch:

Hähnchen – Schweiz

Aufschnitt – Italien

Rindsfleisch – Schweiz und USA

Schwein- und Kalbfleisch – Schweiz

Fiorentina – Italien

Contorni

Beilage

Eine Beilage nach Wahl ist inbegriffen, jede weitere Beilage zusätzlich: 7.50

Risotto all'parmigiano

Parmesan Risotto

Verdure di stagionie

Saison Gemüse

Patatine fritte

Frites

Patate al forno

Ofenkartoffel

Pesce

Fisch

Pepata di cozze 25.00

Miesmuscheln an Weissweinsauce

Gran fritto misto 44.00

Frittierter Tintenfisch, Crevetten, Goldbrasse-Filet, Kalamare

Beilage nach Wahl

Grigliata di mare 59.00

Meeresfrüchte-Grillplatte

Gamberoni alla griglia 38.00

Gegrillte Riesengarnelen

Tagesfisch (nur solange Vorrat)

Astice / Hummer

Orata / Goldbrasse

Branzino / Wolfbarsch

Preise auf Anfrage

Fisch:

Meeresfrüchten – Italien

Hummer – Canada

Goldbrasse/Wolfbarsch – Griechenland

Krevetten – Vietnam

Scampi – Südafrika

Dessert

Dessert

Tiramisù 19.00

Aus Süßem Löffelbiskuits im Kaffee getränkt und einer Creme aus Mascarpone
Mit Frische Frucht

Panna Cotta 10.00

Italienischer Milchpudding mit frischen Waldbeeren serviert

Cannolo Siciliano 16.00

Frittierte Teigrolle mit einer süßen Füllung aus Ricotta mit Nutella

Misto di dessert dello chef (ab 2 Personen) auf Anfrage

Dessertvariation

Piatto di Formaggi misto (ab 2 Personen) pro Person 19.00

Rinds-Schmorbraten mit Barolo auf einer Kartoffelcreme

Pizza

Margherita	16.50
Tomaten, Mozzarella	
Funghi	20.50
Tomaten, Mozzarella, Pilze	
Napoli	23.00
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen	
Prosciutto	21.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken	
Diavola	24.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	
Paesana	25.00
Toamten, Mozzarella, Salami (scharf), Zwiebeln, Peperoncini	
Tonno e cipolla	23.50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	
Prosciutto e funghi	23.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	
4 Stagioni	25.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Peperoni,	
Parma	25.00
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano	
4 Formaggi	24.50
Tomaten, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Appenzeller	
Peppe	27.00
Tomaten, Mozzarella, Salami (scharf), Pilze, Knoblauch, Peperoncini, Speck, Gorgonzola	
Mascarpone	25.00
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone	
Calabrese	27.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Salami (scharf)	
Puglia	28.00
Mozzarella di Bufala, Cherry Tomaten, Salami (scharf)	

Bufala	27.50
Tomaten, Mozzarella di Bufala, Parmaschinken	
Parmigiana di melanzane	27.50
Tomaten, Mozzarella, Auberginen-Parmigiana	
Hawaii	22.00
Tomaten, Mozzarella, Ananas und Schinken	
Gamberoni	36.00
Tomaten, Mozzarella, Krevetten	
Frutti di mare	35.00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	
Vegetariana	23.00
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Pilze	
Della Casa	24.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Parmaschinken	
Calzone	23.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Pilze und Parmaschinken	

Pizze bianche

Weisse Pizza	
Salsiccia e Cime di rapa	32.00
Mozzarella, italienische Schwein Salsiccia und Typischen Stängelkohl	
Al limone	31.00
Mozzarella di Bufala, Zitronensaft, Rucola, Grana Padano	
Speciale	36.00
Burrata Pugliese, Pistazien und Mortadella	
Chef	31.00
Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Appenzeller, Salami (scharf)	