



Täglich Marktfrische Saisonales Speise Angebot

Antipasti

Burrata d`Andria e prosciutto crudo di Parma

Spitzen Mozzarella aus Süd Italien
dazu Parmaschinken 18 Monate gereift
28.50

Melone e prosciutto crudo di Parma

Melone
dazu Parmaschinken 18 Monate gereift
28.50

Carpaccio di manzo Angus

Rindsfilet Carpaccio mit Rucola Parmesan Splitter
29.50

Insalate

Insalata Polpo

Salat vom Tintenfisch (Oktopus)
mit Zwiebel, Cherry Tomaten, Petersilie & Olio extra vergine d`oliva
29.50

Insalata verde

Grüner Kopf Salat an unserer Hausdressing
9.50

Bufala Caprese

Büffel Mozzarella, Tomaten, Basilikum an unserer Hausdressing
24.50

Burrata d`Andria Caprese

Spitzen Mozzarella aus Süd Italien Tomaten, Basilikum an unserer Hausdressing
26.50

Tagliatelle papa wojtyla

Hausgemachte Nudeln

an Wodka Tomaten Rahm Sauce Parmesan in der Küche Flambiert

25.50

Raviolini dell` Plin

Kleine Ravioli mit Brasato Füllung

an Butter, Rahm Salbei, Parmesan

25.50

Ventaglio con Gamberetti e Zucchine

mit Crevetten & Zucchetti Füllung

Rahm & Parmesan

28.50

Tortello al salmone affumicato

mit Rauchlachs Füllung

Dill & Mascarpone

28.50

Bocconcino con ricotta di bufala

Bocconcino mit Trüffel, Büffel Ricotta, Füllung

Butter, Salbei & Parmesan

29.50

Sinfonia di pasta

Sombrero agli asparagi

Tortello al salmone affumicato

Bocconcino con tartufo e Ricotta di bufala

Rahm, Salbei & Parmesan

29.50

secondo

Filetto di lucio perca fritto

Zander Knusperli Filet aus dem Zürichsee dazu Salat Garniture an Hausdressing
35.50

Polpo e patate

*Lauwarmer Tintenfisch (Oktopus)
mit Kartoffeln, Cherry Tomaten & Rucola*
38.50

Tagliata di manzo

*Entrecôte Fächer mit Cafe de Paris überbacken
dazu Rosmarin Kartoffeln*
48

Costata di vitello alla griglia

*Kalbskronen Kotelette vom Grill
dazu Hausgemachte Salbei Pappardelle*
65

Lieber Gast,

*wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, zögern sie nicht uns zu Fragen.
Wenn wir die Zutaten haben und es möglich ist, werden wir es für Sie Zubereiten.*

Pesce fresco del giorno

*Fragen Sie nach den fangfrischen Meeres Fischen des Tages Tages Preis.
Auf Bestellung besorgen wir Ihnen auch gerne Ihren Lieblingsfisch, Krusten Tiere oder Muscheln.*

TARTE TATINE

Warmer Apfelkuchen mit Vanille Eis
13.50

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Schoggi Souffle mit flüssigem Schokoladenkern & Vanille Eis
13.50

`Giolito` das echte Italienische Gelato

*Vaniglia, Stracciatelle, Cioccolato, Nocciola, Caramello,
Fior di latte & Amarena, Joghurt & frutti di bosco, Mango, Café, Limone*
4.60

Le Pizze

Regina

Tomaten, Cherry Tomaten, Bufala Mozzarella D.O.P frischer Basilikum

25.50

Baronessa Rossa

Tomaten, Cherry Tomaten, Burrata d'Andria, Culatello di Zibello, frischer Basilikum

31.50

Gorgonzola

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Gorgonzola, Rucola

25.50

Napoli

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Kapern, Sardellen

22.50

Tonno e cipolla

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Thon, Zwiebeln

23.50

Mario

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Eier, Schinken, Spargeln, Champignons

24.50

Maria

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Knoblauch, Parmarohschinken, Mascarpone

29.50

Prosciutto e funghi

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Schinken, Champignons

22.50

Popey

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Spinat, Spiegelei, Schinken

23.50

O sole mio

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Spiegelei, Oliven, Schinken

23.50

Diavola



Tomaten, fior di latte Mozzarella, Salame piccante, Champignons

25.50

Testarossa

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Parmesan, Parmarohschinken, Rucola

28.50

DTM (creazione di Marcel Fässler)



Mercedes Qualität mit Ei in der Mitte

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Salame piccante, Schinken

23.50

Jacques Cornu (creazione di Jaques Cornu)

Tomaten, fior di latte Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Kapern

24.50