

Menu 1		
	Insalata Al dente Bunter Salatteller mit Pouletbrust, Steinpilze und knusprigem Speck	25.80
Menu 2		
	Carbonara Mit Pancetta-Speck, Parmesan, Eigelb, Rahm und Pfeffer	23.90
Menu 3		
	Bolognese classico Hausgemacht, mit würzige Tomaten-Sauce und gehacktem Rindfleisch	23.90
Pizza del giorno		
	Verdure e mozzarella Frisch grilliertes Saisongemüse, serviert mit Büffelmozzarella	23.80
	Ravioli ricotta e spinaci Büffelricotta-Jungspinat Füllung, auf Salbeibutter mit Parmesansplitter	24.90
Il nostro classico	Spaghetti ai gamberoni Crevetten, Datteltomaten, Olivenöl, ein wenig Knobli und Peperoncini	25.70
	Fitnesssteller Saftiges Poulet auf Salatbouquet, mit hausgem. italienische Dressing	24.50

Lo chef consiglia

Spaghetti alle vongole Frische Venusmuschel, Weisswein, Petersilie, ein wenig Knoblauch und Olivenöl extra vergine	26.50
Tagliatelle al limone Hausgemachte Nudel auf delikate Zitronen-Rahmsauce mit Crevetten	26.90
Pizza valtellinese Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Taggiasca Oliven, Gorgonzola	25.20
Pizza tirolese Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Parmesansplitter, Trüffelöl	25.20
Pizza pugliese Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Burrata-Mozzarella	25.80
Pizza al tartufo nero Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, frische schwarze Trüffel, Trüffelöl	29.70

Alle Speisen werden inkl. Salat oder Suppe serviert.

Preise in CHF inkl. MwSt. / Prices in CHF incl. VAT

Pizze

Diavola	22.60
Pikante Salami, Oliven, Zwiebel, Oregano	
Calzone	24.80
Tomatensauce, Ei, Pesto, Parmesan, Kochschinken	
Vegetariana	22.30
Tomatensauce, Mozzarella, frisches Grillgemüse	
Prosciutto e funghi	22.40
Kochschinken, Champignons	
Parmigiana	24.70
Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter	
Padrone	26.80
Kalbfleischstreifen (CH), Steinpilze, Peperoncini	
Amatriciana	22.70
Speck, Zwiebel, Peperoncini, Parmesansplitter	

Pasta e risotti

Tagliatelle al salmone	24.80
Hausgemachte Pasta mit Rauchlachs & Zucchetti, auf Weisswein-Rahmsauce	
Spaghetti della casa	27.60
Kalbfleisch (CH) mit Zwiebeln und Champignons auf Rahmsauce	
Lasagne al forno	23.60
Hausgemacht, reines Rindfleisch, mit Mozzarella und Parmesan gratiniert	
Risotto abruzzese	28.40
Safranrisotto garniert mit zartem Kalbfleisch (CH)	
Risotto ai funghi porcini	25.60
Sämiger Carnaroli Risotto mit Steinpilze, Butter und Parmesan	
Tagliatelle al tartufo nero	29.60
Hausgemachte Nudel auf exquisite Trüffelrahmsauce, garniert mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel	

Pizze del buongustaio

Al dente	27.80
Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesan Datteltomaten, Parmaschinken, Basilikum	
Michelangelo	25.80
Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Parmesan, Datteltomaten, Mascarpone	
Miss Italia	26.70
Büffelmozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan, Trüffelöl	

Der Teig für unsere Pizzen ist hausgemacht und wird 24 bis 36 Stunden ruhen gelassen.

Belegt wird klassisch italienisch:

mit San marzano Tomaten und Mozzarella fior di latte.