



**Heute - Oggi - Today - Aujourd`hui**

3. Februar 2026

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

### **Lo chef consiglia**

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

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

## Pasta e risotti

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

## Pizze del buongustaio

<b>Al dente</b>	27.80
Büffelmozzarella, Artischocken, Parmesan Datteltomaten, Parmaschinken, Basilikum	
<b>Michelangelo</b>	25.80
Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Parmesan, Datteltomaten, Mascarpone	
<b>Miss Italia</b>	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.