

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

Lo chef consiglia

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

Alle Speisen werden inkl. Salat oder Suppe serviert.

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

Pizze

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

Pasta e risotti

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

Pizze del buongustaio

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

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.