

Herkunft Fleisch:
Wir verwenden ausschliesslich
Schweizer Frischfleisch,
Fleischwaren und Poulets.
San Daniele-Schinken: Italien.

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta di pomodoro		9.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Olivenöl, Knoblauch und italienischen Kräutern		
Tatara di manzo	24.–	28.–
Beef Tatar mit Toast und Butter		

Antipasto dal Tavolo

Gemischte, typisch	15.–	21.–
italienische Vorspeisen vom Buffet (Erhältlich bis 21.45 Uhr)		

Minestre / Suppen

Minestrone casalinga		10.90
Crema di pomodoro		9.50

Insalate / Salate

Verde / grüner Salat		8.50
Mista / gemischter Salat	7.50	9.80
Formentino / Nüssli mit Ei		11.80
Pomodoro / Tomaten		9.50
Rucola con Parmigiano		12.–
Rucolasalat mit grana Padano		
Pomodoro con Mozzarella	15.70	18.50
Tomaten mit Mozzarella und hausgemachter Salatsauce		
Insalata gigante		19.80
Grosser Salatteller mit Ei		
Insalata mediterraneo		21.–
Penne-Salat mit Rucola, Spinat, gemahlene Baumnüssen, getrocknete Tomaten, schwarzen Oliven, grana Padano-Chips		

Risotto

Risotto alla sarda	21.–	25.–
Weissweinrisotto mit gehacktem Rindfleisch, Tomaten, Safran, Oregano, grana Padano, Olivenöl		
Risotto ai funghi porcini	20.50	24.–
Risotto mit Steinpilzen		

Spaghetti

Spaghetti della casa

Portofino		27.–
Blacktiger-Crevetten, Steinpilze, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, Peperoncini, Olivenöl, Weisswein		
All'astice e gamberoni		34.–
Mit Hummerstückchen (ca. 80g), Hummerbutter, Blacktiger-Riesencrevette, Tomatenstreifen, Zucchettistreifen, Zwiebeln		
Al limone	16.50	19.–
Mit Zitronensaft, Basilikum, grana Padano und Olivenöl		
Del Padrone		23.50
Schinken, Erbsen, Zwiebeln, grana Padano, Rahm		

Aglio, olio e peperoncini	14.90	17.50
Bolognese, mit Rindfleisch	16.50	19.50
Pesto	15.70	18.50
Carbonara (Schweizer Rezept)	19.50	23.–
Rahm, Speck, Ei, grana Padano, Zwiebeln		
Carbonara (Originalrezept)	19.50	23.–
Speck, Ei, grana Padano, Knoblauch, Petersilie		

Spaghetтата (ab 3 Pers.) pro Person	26.–
Riesen-Spaghettitopf à discrétion mit fünf verschiedenen Saucen (Bolognese, Pesto, Carbonara, Pollo, Napoli)	

Per i più piccoli

Speziell für Kinder:

(bis 12 Jahre)



Spaghetti Napoli	7.–
Lasagne verde al forno	8.–
Pizza per bambini	8.–
Tomaten, Vorderschinken*, Oregano, Basilikum, Mozzarella	
Pinocchio	10.–
Pouletschnitzel mit Pommes Frites	

Kleine Portionen nur wo angegeben

Die Gerichte auf dieser Karte erhalten Sie täglich von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 22.30 Uhr

Preise inkl. MwSt.

Im Pfännchen und auf dem Kerzenrechaud serviert:

Controfiletto «Café de Paris» 39.–

Ein zartes, gut gelagertes und in Tranchen geschnittenes
Swiss Gourmet-Entrecôte (180 g) mit schaumiger
Café de Paris-Sauce und knusprigen Pommes frites.

Pizze

Pizza Margherita	14.30	17.–
Tomatensauce, Oregano, Basilikum, Mozzarella		
Pizza Diavolo	18.–	21.50
Rindshackfleisch, Tomatensauce, Champignons, Oregano, Peperoncini, Mozzarella, Knoblauch		
Pizza Milano	17.50	21.–
Salami piccante, Tomatensauce, Mozzarella		
Pizza Gorgonzola	16.50	19.50
Gorgonzola, Oregano, Mozzarella		
Pizza Padrino	20.80	24.50
Rauchlachs, Carpaccio (Rindshuft), Pesto, Tomatensauce, Oregano, Mozzarella		
Pizza Hawaii	17.50	20.50
Vorderschinken*, Ananas, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella		
Pizza ai funghi e prosciutto della spalla	18.30	21.50
Champignons, Vorderschinken*, Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Mozzarella		
Pizza al prosciutto della spalla	16.70	19.60
Vorderschinken*, Tomatensauce, Oregano, Mozzarella		
Pizza Toscana	17.80	21.–
Paprikawurst, Peperonata, Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Oregano, Mozzarella		
Pizza Primavera	16.50	19.50
Auberginen, Zucchini, Broccoliröschen, Oregano, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella		
Pizza «Marco Polo»	19.–	22.40
Pouletbrust (Schweiz), Curry, Ananas, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella		
Pizza quattro stagioni	18.30	21.50
Peperoni, Vorderschinken*, Tomatensauce, Artischocken, Champignons, Oregano, Oliven, Sardellen, Mozzarella		
Calzone ripieno	26.–	
Vorderschinken*-Mozzarella-Füllung mit Ei, Tomatensauce, grana Padano und Pesto		

Pizza «San Daniele» 22.– 26.–

San Daniele-Rohschinken, Rucola,
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Pasta fresca

Die Geheimtipps für Pastafans:

Ravioli «Mamma Mia»

Hausgemachte Ravioli
mit feiner Kalbfleischfüllung

**An leichter Rahmsauce mit
Gemüsejulienne** 23.– 27.–

**Typisch italienisch, nur mit Butter
und Salbei** 23.– 27.–

Tris di pasta 26.–
Panzerotti, Penne, Lasagne

Tris di gnocchi 24.–
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola-
sauce, Tomatensauce und Pesto

Tagliatelle con tartufi neri 23.80 28.–
Hausgemachte Nudeln mit schwarzen
Trüffeln und weisser Trüffelbutter

Lasagne verde al forno 24.50
Hausgemacht mit Rindfleischbolognese

Panzerotti «Mamma Mia» 23.50
gefüllt mit Spinat, Quark und Kräutern
an einer feinen Tomatensauce mit
Bechamel und grana Padano gratiniert

Gnocchi di patate al Gorgonzola 17.80 21.–
Kartoffelgnocchi an einer delikaten
Gorgonzolasauce

Penne all'arrabiata 17.– 20.–
Penne an einer pikanten Tomatensauce
mit Peperoncini und Knoblauch

Tagliatelle al salmone 20.80 24.50
Hausgemachte Nudeln mit Rauchlachs
an einer delikaten Prosecco-Rahmsauce

Pizza «Mamma Mia» 22.– 26.–

Kalbfleisch, Tomatensauce, Mozzarella,
Basilikum

* Schweinefleischerzeugnis gekocht

Kleine Portionen nur wo angegeben

Preise inkl. MwSt.

Giro d'Italia

Wir verwenden ausschliesslich
San Marzano-Tomaten,
Olivenöl extra vergine und
Carnaroli-Risottoreis!

Piemonte

Paillard di manzo 36.–
Ein grosses, dünn geschnittenes
Rindschuft-Paillard vom Grill,
serviert mit Zitrone, Café de Paris
und knusprigen Pommes frites.

Lombardia

Piccata alla milanese 33.– 37.–
Kalbsschnitzel, zubereitet nach
Mailänderart mit Tomatenspaghetti.

Trentino

Filetto di Salmerino al limone 34.–
Ein Saiblingsfilet zubereitet an einer feinen
Zitronensauce. Als Beilage gibts einen
delikatsten Gemüsereis mit Blattspinat.

Veneto

Scaloppine di vitello al limone 33.– 37.–
Kalbsschnitzel an einer feinen
Zitronensauce mit Safranrisotto.

Friuli

Gamberoni «Mamma Mia» 23.– 27.–
Blacktiger-Crevetten halbiert,
angerichtet im «Schneckenöpfchen»
und im Ofen fein überbacken
mit rässiger Kräutersauce.

Liguria

Gamberoni arrosto 36.–
Blacktiger-Crevetten vom Grill, pikant
zubereitet mit Peperoncini, Knoblauch,
Gewürzen und italienischen Kräutern
mit Trockenreis und Blattspinat.

Venezia

Fegato di vitello alla veneziana 30.– 35.–
Frische Kalbsleber mit Zwiebeln und
Kräutern und einem feinen Safranrisotto.

Emilia Romagna

Scaloppine di pollo all'Emiliana 24.60 29.–
Zarte Pouletschnitzel zubereitet
an einer delikaten Pestorahtsauce
mit frischen, hausgemachten Nudeln.

Toscana

Filetto di maiale al tegamino 33.–
Im Ofen zubereitete und im Pfännli servierte
Schweinsfiletmédailles mit italienischen
Kräutern, Knoblauch und Olivenöl.
Dazu gibts ein würziges Tomatenrisotto.

Latium

Petti di pollo 28.–
Lauwarme Pouletbrust mit gemischtem
Blattsalat und Café de Paris-Mousse.

Puglia

Sogliola alla griglia 39.–
Grosse Seeszunge vom Grill (ca. 350 g)
mit Gemüsereis.

Sicilia

Scaloppine di vitello al Marsala 38.–
Fein gewürzte Kalbsschnitzel im
Pfännchen serviert, an einer delikaten
Sauce mit Marsalawein und Rahm. Als
Beilage gibts hausgemachte Nudeln.

Contorni / Zusätzliche Beilagen: Broccoli, Spinaci (per Portion) 6.–

Kleine Portionen nur wo angegeben

Zu allen Gerichten «Giro d'Italia» (ausser Gamberoni «Mamma Mia») können Sie unter folgenden Beilagen auswählen:
Trockenreis, Gemüsereis, Weissweinsrisotto, Safranrisotto, Tomatenrisotto, hausgemachte Nudeln, Spaghetti, Pommes frites, Polenta.

Dolci / Desserts:

Verlangen Sie unsere spezielle Dessert-/Glacékarte

Preise inkl. MwSt.