

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		

Minestre / Suppen

Minestrone casalinga	11.–	
Crema di pomodoro	9.50	

Insalate / Salate

Verde / grüner Salat	7.20	9.–
Mista / gemischter Salat	7.50	10.50
Formentino / Nüssli mit Ei		12.50
mit Speck + CHF 2.–		
Pomodoro / Tomaten	9.50	
Rucola con Grana Padano	12.50	
Rucolasalat mit Grana Padano		
Pomodoro con Burrata	15.70	18.50
Tomaten mit Burrata, Aceto Balsamico und hausgemachter Salatsauce		
Insalata gigante		19.80
Grosser Salatteller mit Ei		
Insalata mediterraneo	22.–	
Penne-Salat mit Rucola, Spinat, gemahlenden Baumnüssen, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Grana Padano-Chips		

Risotto

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

Spaghetti

Spaghetti della casa

Portofino		28.–
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	21.–
Mit Zitronensaft, Basilikum, Grana Padano und Olivenöl		
Del Padrone		24.50
Schinken, Erbsen, Zwiebeln, Grana Padano, Rahm		

Aglio, olio e peperoncini	15.–	18.–
Bolognese, mit Rindfleisch	16.50	21.–
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		

Spaghettata (ab 3 Pers.) pro Person 28.–

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	8.–
Lasagne verde al forno	10.–
Pizza per bambini	10.–
Tomaten, Vorderschinken*, Oregano, Basilikum, Mozzarella	
Pinocchio	12.–
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» 44.–

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	16.–	19.–
Tomatensauce, Oregano, Basilikum, Mozzarella		
Pizza Diavola	19.50	23.–
Rindshackfleisch, Tomatensauce, Champignons, Oregano, Peperoncini, Mozzarella, Knoblauch		
Pizza Milano	19.50	23.–
Salami piccante, Tomatensauce, Mozzarella		
Pizza Gorgonzola	18.70	22.–
Gorgonzola, Oregano, Mozzarella		
Pizza Padrino	22.50	26.50
Rauchlachs, Carpaccio (Rindshuft), Pesto, Tomatensauce, Oregano, Mozzarella		
Pizza Hawaii	18.70	22.–
Vorderschinken*, Ananas, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella		
Pizza ai funghi e prosciutto della spalla	19.50	23.–
Champignons, Vorderschinken*, Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Mozzarella		
Pizza al prosciutto della spalla	18.70	22.–
Vorderschinken*, Tomatensauce, Oregano, Mozzarella		
Pizza Toscana	19.50	23.–
Paprikawurst, Peperonata, Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Oregano, Mozzarella		
Pizza Primavera	18.70	22.–
Auberginen, Zucchini, Broccoliröschen, Oregano, Knoblauch, Tomatensauce, Mozzarella		
Pizza «Marco Polo»	20.40	24.–
Pouletbrust (Schweiz), Curry, Ananas, Oregano, Tomatensauce, Mozzarella		
Pizza quattro stagioni	20.40	24.–
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** 24.– 28.–

**Typisch italienisch, nur mit Butter
und Salbei** 24.– 28.–

Tris di pasta 28.–
Panzerotti, Penne, Lasagne

Tris di gnocchi 26.–
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola-
sauce, Tomatensauce und Pesto

Tagliatelle con tartufi neri 24.60 29.–
Hausgemachte Nudeln mit schwarzen
Trüffeln und weisser Trüffelbutter

Lasagne verde al forno 26.50
Hausgemacht mit Rindfleischbolognese

Panzerotti «Mamma Mia» 24.50
gefüllt mit Spinat, Quark und Kräutern
an einer feinen Tomatensauce mit
Bechamel und Grana Padano gratiniert

Gnocchi di patate al Gorgonzola 18.70 22.–
Kartoffelgnocchi an einer delikaten
Gorgonzolasauce

Penne all'arrabiata 17.80 21.–
Penne an einer pikanten Tomatensauce
mit Peperoncini und Knoblauch

Tagliatelle al salmone 22.90 27.–
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

38.50

Ein grosses, dünn geschnittenes Rindshuft-Paillard vom Grill, serviert mit Zitrone, Café de Paris und knusprigen Pommes frites.

Lombardia

Piccata alla milanese

33.50 39.-

Kalbsschnitzel, zubereitet nach Mailänderart mit Tomatenspaghetti.

Trentino

Filetto di Salmerino al limone

36.-

Ein Saiblingsfilet zubereitet an einer feinen Zitronensauce. Als Beilage gibts einen delikaten Gemüsereis mit Blattspinat.

Veneto

Scaloppine di vitello al limone

33.50 39.-

Kalbsschnitzel an einer feinen Zitronensauce mit Safranrisotto.

Friuli

Gamberoni «Mamma Mia»

23.- 29.-

Blacktiger-Crevetten halbiert, angerichtet im «Schneckenöpfchen» und im Ofen fein überbacken mit rässiger Kräutersauce.

Liguria

Gamberoni arrosto

38.-

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

Venezia

Fegato di vitello alla veneziana

32.- 38.-

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern und einem feinen Safranrisotto.

Emilia Romagna

Scaloppine di pollo all'Emiliana

27.- 32.-

Zarte Pouletschnitzel zubereitet an einer delikaten Pestorahmsauce mit frischen, hausgemachten Nudeln.

Toscana

Bistecca di maiale con crema di porcini

29.-

Ein zartes Schweinssteak (180 g) zubereitet an einer mit Weisswein verfeinerten Steinpilzrahmsauce. Dazu servieren wir unsere hausgemachten Nudeln und als Gemüsebeilage feine Zucchini- und Karottenwürfelchen.

Latium

Petti di pollo

29.-

Lauwarmer Pouletbrust mit gemischtem Blattsalat und Café de Paris-Mousse.

Puglia

Sogliola alla griglia

44.-

Grosse Seezunge vom Grill (ca. 350 g) mit Gemüsereis.

Sicilia

Scaloppine di vitello al Marsala

39.-

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, Weissweinrisotto, Safranrisotto, Tomatenrisotto, hausgemachte Nudeln, Spaghetti, Pommes frites, Polenta.

Dolci / Desserts:

Verlangen Sie unsere spezielle Dessert-/Glacékarte

Preise inkl. MwSt.