

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

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