

Bevande analcoliche

• Coca cola/Coca cola zero	4.50
• Crodino/Sanbittèr	5.50
• Acqua liscia/frizzante 50cl	6.00
• Gassosa Galvanina Bio Limone/arancia rossa/mandarino	6.50
• Thé Galvanina Bio pesca/limone	6.50
• Chinotto Galvanina Bio	6.50

Birre e aperitivi alcolici

• Birra Moretti 33cl	4.50
• Birra Peroni 33cl	4.50
• Birra zero Alcool 33 cl	4.50
• Birra Collesi artigianale bionda/rossa/ambrata 50 cl	9.50
• Prosecco 1dl	7.50
• Martini bianco/rosso	7.50
• Vino spruzzato secco o dolce	9.50
• Hugo	10.50
• Campari orange	11.50
• Aperol spritz	12.50
• Limoncello spritz	12.50
• Negroni	13.50
• Gin Tonic	15.50

Antipasti

- *Insalata verde con pomodorini caramellati* 10.50
(Grüner Salat mit karamellisierten Datteltomaten)
- *Insalata di rucola con scaglie di grana padano, noci e mela* 14.50
(Rucola-Salat mit Grana Padano Käsesplitter, Nüssen und Äpfeln)
- *Burrata di Puglia con pomodorini caramellati alle erbe* 19.50
(Burrata aus Apulien mit karamellisierten Datteltomaten)
- *Polpette della nonna fatte in casa con salsa di pomodoro* 19.50
(Hausgemachte Omas Fleischbällchen mit Tomatensauce)
- *Polipetti alla Luciana* 26.50
(Muschelkraken mit Tomatensauce, Zwiebeln, Oliven und Kapern)
- *Vellutata di zucca al profumo di arancia con stracciatella e crostini di pane fritto* 16.50
(Kürbissuppe an Orangenduft, Stracciatella Käse und gebratenes Brot)
- *Battuta di manzo 160gr con polvere di mandorle tostate e fonduta al parmigiano* 29.50
(Rindertatar 160gr mit Mandelpulver und Grana Padano-Creme)

Bruschettoni della casa

- *Bruschettone Classico con pomodorini, burrata (125gr) e pesto fatto in casa* 21.50
(Grosser Bruschettone mit Datteltomaten, Burrata Käse 125gr und hausgemachtem Pesto)
- *Bruschettone Barese con cime di rapa, alici e burrata (125gr)* 27.50
(Grosser Bruschettone mit süditalienischem Stängelkohl, Sardellen und Burrata Käse 125gr)
- *Bruschettone Bologna con mortadella al peperoncino, burrata (125gr) e pesto fatto in casa* 27.50
(Grosser Bruschettone mit scharfer Mortadella, Burrata Käse 125gr und hausgemachtem Pesto) **(AB 4 PERSONEN GEMISCHTE VORSPEISEN)** 28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den Gerichten sowie über die Herkunft der verwendeten Fleisch- und Fischarten. Unsere Brotwaren werden in der Schweiz produziert. Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiv 8.10% Mehrwertsteuer.

Primi piatti di terra

- Tortelli ripieni di castagne, nocciole e robiola con salsa al burro 29.50
(Teigtaschen gefüllt mit Marroni, Haselnüssen und Frischkäse Robiola aus Norditalien an Buttersauce)
- Fusilli con ragu` di vitellino in bianco con porcini e salvia 28.50
(Fusilli Teigwaren an weissem Kalbsragout, Steinpilzen und Salbei)
- Ravioli ripieni di brasato con burro e salvia 29.50
(Teigtaschen gefüllt mit Rinderschmorbraten an Butter und Salbei)
- Tagliatelle con crema di zucca, mandorle tostate e tartufo nero fresco 33.50
(Tagliatelle Teigwaren mit Kürbiscrème, Mandeln und frischem schwarzem Trüffel)

Primi piatti di mare

- Cavatelli con ragu` di polpo e crema al pecorino 31.50
(Cavatelli Teigwaren mit Oktopusragout und Schafskäse)
- Mezzemaniche con fonduta di patate, vongole e crema di burrata 30.50
(Mezzemaniche Teigwaren mit Kartoffelcreme, Venusmuscheln und Burratacreme)

- A partire da 4 persone tris di primi centrali a fantasia dello 31.50

Chef Antonio (Carne, pesce e vegetariano) pro Person

(Ab 4 Personen Dreierlei vom Küchenchef Antonio)

(Fleisch, Fisch und vegetarisch)

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den Gerichten sowie über die Herkunft der verwendeten Fleisch- und Fischarten. Unsere Brotwaren werden in der Schweiz produziert. Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiv 8.10% Mehrwertsteuer.

Secondi

- *Polpo tostato su crema di burrata* 39.50
(Gerösteter Oktopus mit Burratacreme)
- *Guance di maiale al negramaro* 39.50
(Schweinebacke mit Negramarosauce)
- *Tagliata di tonno con rucola, grana padano e pomodorini* 46.50
(fein geschnittener Thunfisch mit Rucola, Grana Padano Käsesplitter und Datteltomaten)
- *Ossobuco di vitello con cremolata di verdure* 49.50
(Kalbshaxe)
- *Tagliata di Reb-Eye con rucola e scaglie di grana padano 200gr* 44.50
(fein geschnittenes Reb-Eye 200gr mit Rucola und Grana Padano Käsesplitter)
- *Filetto di manzo ai porcini 200gr* 49.50
(Rindsfilet 200gr mit Steinpilzen und Rahm)
- *Bistecca Tomahawk 1.300/1.400 kg ab 2 Personen* 165.00
(Tomahawk Steak 1.300/1.400 kg ab 2 Personen)
- *Tutti i secondi sono compresi di un contorno a scelta*
(Alle Hauptgänge haben eine Beilage nach Wahl.)

Contorni

- *Verdure al forno* 7.00
(Gemüse vom Ofen)
- *Tagliolini al burro* 7.00
(Tagliolini Teigwaren an Butter)
- *Cime di rapa stufate* 7.00
(Gedünsteter südditalienischer Stängelkohl)
- *Insalata* 7.00
(Salat)

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den Gerichten sowie über die Herkunft der verwendeten Fleisch- und Fischarten. Unsere Brotwaren werden in der Schweiz produziert. Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiv 8.10% Mehrwertsteuer.

Dolci

- Gelati al limone, vaniglia, cioccolato (1 pallina) 4.50
- Cannolo Siciliano 10.50
- Panna cotta al pistacchio fatta in casa 12.50
- Tiramisu' con crema al baileys 12.50
- Sporcammuss tipico Barese fatto in casa con pasta sfoglia e gelato a scelta 12.50

Espressi

- Espresso 4.00
- Espresso decaffeinato 4.00
- Espresso macchiato 4.00
- The caldo 4.50
- Cappuccino 5.00
- Latte macchiato 5.50
- Espresso corretto 7.00

Digestivi

- Averna 7.50
- Ramazzotti 7.50
- Amaro del capo 7.50
- Jefferson 7.50
- Crema al limoncello fatta in casa 8.50
- Limoncello 8.50

Preis verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiv 8.10% Mehrwertsteuer.