

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/Campari 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 gamberi, pancetta e lamponi* 17.50
(Rucola Salat mit Crevetten, Speck und Himbeere)
- *Burrata di Puglia con acqua di pomodoro e tarallo sbiciolato* 19.50
(Burrata aus Apulien mit Wasserdatteltomaten und Taralli aus Apulien)
- *Polpette della nonna fatte in casa con salsa di pomodoro* 19.50
(Hausgemachte Omas Fleischbällchen mit Tomatensauce)
- *Tartare di tonno alla Pugliese con crema di burrata* 31.50
(Thunfisch Tartar mit Burratacreme)
- *Vitello tonnato* 28.50
(Kalbfleisch mit Thunfisch, Mayonnaise und Kapern Sauce)
- *Battuta di manzo con fonduta al parmigiano e chips di zucchine* 29.50
(Rindertatar mit Grana Padano Creme und Zucchetti Chips)

Bruschettoni della casa

- *Bruschettone Classico con pomodorini, burrata e pesto fatto in casa* 21.50
(Grosser Bruschettone mit Datteltomaten, Burrata Käse und hausgemachtem Pesto)
- *Bruschettone Barese con cime di rapa, alici e burrata* 27.50
(Grosser Bruschettone mit süditalienieschem Stängelkohl, Sardellen und Burrata Käse)
- *Bruschettone Bologna con mortadella, burrata e pesto fatto in casa* 27.50
(Grosser Bruschettone mit Mortadella, Burrata Käse und hausgemachtem Pesto)

(AB 4 PERSONEN GEMISCHTE VORSPEISEN)

28.50

pro Person

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

- *Orecchiette con pomodorini datterini e burrata* 28.50
(Orecchiette Teigwaren mit Datteltomaten und Burrata)
- *Fusilli con salsiccia fatta in casa, pomodorini datterini e melanzana frita*
(Fusilli Teigwaren mit hausgemachtem Salsiccia, Datteltomaten und Auberginen) 28.50
- *Cappellacci ripieni di porcini con burro, prezzemolo, fonduta al parmigiano e chips di zucchine* 32.50
(Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen an Butter, Peterillie, Grana Padano Creme und Zucchetti Chips)
- *Ravioloni ripieni di bolognese con burro ed erbette* 29.50
(Teigtaschen gefüllt mit Bolognese mit Butter und Kräutern)

Primi piatti di mare

- *Mezzi paccheri con ragu` di polipetti, capperi e olive* 29.50
(Mezzi paccheri Teigwaren mit kleine Oktopus, Tomatensauce, Kapern und Oliven)
- *Cappellacci al nero di seppia ripieni di astice con acqua di pomodoro e crema di burrata* 34.50
(Schwarzer Teigtaschen gefüllt mit Hummer an Datteltomatenwasser und Burratacreme)
- *A partire da 4 persone tris di primi centrali a fantasia dello* 32.50
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 letto di stracciatella Pugliese* 39.50
(Gerösteter Oktopus mit Stracciatella Käse aus Apulien)
- *Tagliata di tonno con rucola, grana padano e pomodorini* 46.50
(fein geschnittener Thunfisch mit Rucola, Grana Padano Käsesplitter und Datteltomaten)
- *Paillarda di manzo gratinata 200gr* 44.50
(Gratinierte Rindspaillarda 200gr)
- *Tagliata di Reb-Eye con rucola e scaglie di grana padano 200gr* 45.50
(fein geschnittenes Reb-Eye 200gr mit Rucola und Grana Padano Käsesplitter)
- *Filetto di manzo alle erbette 200gr* 49.50
(Rindsfilet 200gr mit Kräuter)
- *Bistecca Tomahawk 1.300/1.400 kg ab 2 Personen* 149.00
(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: Limone, vaniglia, cioccolato (1 pallina)* 4.50
- *Cannolo Siciliano 3pz* 10.50
- *Panna cotta al pistacchio fatta in casa* 12.50
- *Tiramisu' con crema al baileys* 12.50
- *Sporcamuss tipico Barese fatto in casa con pasta sfoglia e gelato a scelta* 12.50
- *Babbà con gelato a scelta tra vaniglia o cioccolato* 14.50

Espressi

- *Espresso*
- *Espresso Leccese (mit Eis und Mandelmilch)* 6.50
- *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
- *Ramazotti* 7.50
- *Amaro del capo* 7.50
- *Jefferson* 7.50
- *Crema al limoncello fatta in casa* 7.50
- *Limoncello* 7.50