



PIZZA

PASTA

CAFFÈ

## *Antipasti – Vorspeisen*

CHF

### **Antipasto della casa da condividere**

22

Italienische Kalte Fleischplatte, grilliertes Gemüse, zum teilen

### **Carpaccio rosolato di manzo con rucola e scaglie di parmigiano**

22

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan-Split

### **Gamberoni Black Tiger con salsa all'aglio**

16

Crevetten mit Knoblauchsauce auf Rucolabett

### **Tris di bruschette**

10

Mit frischen Tomaten, Olivenpesto, gebratene Champignons

### **L'altra parmigiana**

16

Grillierte Auberginen, Mozzarella und Tomatensauce  
in Ofen überbacken

Die Preise verstehen sich pro Teller und Person, für weitere Gedecke + Fr 3.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Herkunft Fleisch: Salumificio-Macelleria Sciaroni, Monte Carasso TI / Italien  
Herkunft Crevetten: MSC, Wildfang, Pazifik



PIZZA

PASTA

CAFFÈ

## *Minestre – Suppen*

CHF

### **Minestrone**

Gemüsesuppe

8

### **Minestrone alla genovese**

Gemüsesuppe mit Basilikum Pesto

9

### **Raviolini di carne in brodo di verdure**

\*Fleisch-Raviolini mit Gemüsebouillon  
(\*Rinds-Schweinefleisch)

9

### **Stracciatella alla romana**

Bouillon, Ei, Parmesan, Peterli

9

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Herkunft Fleisch: Salumificio-Macelleria Sciaroni, Monte Carasso TI / Italien  
Herkunft Crevetten: MSC, Wildfang, Pazifik



PIZZA

PASTA

CAFFÈ

## *Insalate – Salate*

CHF

### **Insalata a foglie**

Blattsalat

8

### **Insalata mista all'italiana**

Gemischter Salat nach italienischer Art mit saisonalen Früchten

11

### **Insalata formentino con uova sode e pancetta**

Nüsslisalat mit Ei und Speck

13

### **Pomodori con cipolla e basilico**

Tomaten mit Zwiebeln und Basilikum

9

### **Caprese – pomodori e mozzarella “fior di latte”**

Tomatenscheiben und Mozzarella “fior di latte”

12

### **Insalata di arance con finocchio**

Orangensalat mit Fenchel

12

## *Insalatona – Grosse Salate*

### **Insalatona Mediterranea**

Salat, Tomaten, Thunfisch, Oliven, Gurken, Artischocken

16

### **Insalatona di pollo**

Salat, Tomaten, Rucola, Pouletbrust, Mais, Parmesan Split

16

### **Insalatona fior di latte**

Salat, Tomaten, Oliven, Gurken, Mozzarella, rote Zwiebeln

16

### *Dazu unsere Saucen:*

- **Italiana** Italienisch
- **della casa** Huussauce

Die Preise verstehen sich pro Teller und Person, für weitere Gedecke + Fr 3.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Herkunft Fleisch: Salumificio-Macelleria Sciaroni, Monte Carasso TI / Italien  
Herkunft Crevetten: MSC, Wildfang, Pazifik



PIZZA PASTA CAFFÈ

## *LA PASTA Die Teigwaren* *kulinarische Reise durch Italien*

	<b>CHF</b>
<b>Pappardelle all'uovo al ragù bianco di coniglio</b> Ei-Pappardelle mit Kaninchenragout / <i>Region Toskana</i>	<b>24</b>
<b>Gnocchi al «gorgonzoeula»</b> Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzola-Rahm Sauce / <i>Region Lombardei</i>	<b>20</b>
<b>Spaghetti c' aulive e chiappariell' -con olive e capperi-</b> Spaghetti an Tomatensauce mit Kapern, Oliven / <i>Region Kampanien</i>	<b>20</b>
<b>Trofie al pesto con fagiolini e patate</b> Trofie an Basilikumpesto mit grünen Bohnen und Kartoffeln / <i>Region Ligurien</i>	<b>20</b>
<b>Bucatini all'amatriciana</b> Bucatini an Tomatensauce mit guanciale, Zwiebeln und pecorino romano (Schafkäse) / <i>Region Lazio</i>	<b>20</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Spaghetti mit guanciale, Ei, Pfeffer und pecorino romano (Schafkäse) / <i>Region Lazio</i>	<b>20</b>
<b>Orecchiette alla pugliese con cima di rapa (o Broccoli)</b> Orecchiette mit Stängenkohl (oder Broccoli, je nach Saison), Sardellen und Knoblauch, leicht scharf / <i>Region Apulien</i>	<b>20</b>
<b>Malloreddus alla campidanese</b> Malloreddus an Tomatensauce mit italienische Wurst, pecorino sardo, Zwiebeln / <i>Region Sardinien</i> Die Preise verstehen sich pro Teller und Person, für weitere Gedecke + Fr 3.50	<b>20</b>
<b>Tagliatelle al ragù alla bolognese</b> Tagliatelle an Bolognese-Tomaten-Sauce / <i>Region Emilia Romagna</i>	<b>20</b>

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Herkunft Fleisch: Salumificio-Macelleria Sciaroni, Monte Carasso TI / Italien  
Herkunft Crevetten: MSC, Wildfang, Pazifik



PIZZA

PASTA

CAFFÈ

## *Le nostre specialità – Unsere Spezialitäten* CHF

### **Tagliatelle con speck e funghi porcini** 24

Nudeln mit Speck und Steinpilze an Rahmsauce

### **Spaghetti con rana pescatrice e pomodorini** 28

Spaghetti mit Seeteufel-Medaillons und Cherry Tomaten

### **Penne radicchio e zola con noci** 22

Penne mit Radicchio und Gorgonzola, garniert mit Baumnüsse

## *Pasta ripiena - Gefüllte Teigwaren* CHF

### **Ämmättär Ravioli con salsa Aurora** 26

Ravioli von Casa Farinato gefüllt mit Alptrittkäse – Niederbauen-  
an Tomatenrahmsauce

### **Ravioli al tartufo nero, al burro profumato di tartufo** 26

Ravioli von Casa Farinato gefüllt mit Ricotta, Schwarze Trüffeln, Pistazien  
und Pilze, an Buttersauce

## *Risotto*

### **Risotto alla ticinese con luganighetta** 26

Fruchtiges Merlot-Risotto mit Tessiner Luganighettawurst

### **Risotto ai funghi porcini** 22

Weisses Merlot-Risotto mit Steinpilzen

### **Risotto al gorgonzola e caramello con rucola** 22

Risotto mit Gorgonzola und Caramel, garniert mit Rucola

Die Preise verstehen sich pro Teller und Person, für weitere Gedecke + Fr 3.50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Herkunft Fleisch: Salumificio-Macelleria Sciaroni, Monte Carasso TI / Italien

Herkunft Crevetten: MSC, Wildfang, Pazifik