



PIZZA

PASTA

CAFFÈ

Antipasti – Vorspeisen

CHF

Antipasto della casa da condividere

22

Italienische Kalte Fleischplatte, grilliertes Gemüse, zum teilen

Carpaccio 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

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 ticinese

12

Tessiner Gemüsesuppe

Raviolini di carne in brodo di verdure

12

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

Stracciatella alla romana

12

Bouillon, Ei, Parmesan, Peterli



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*

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

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