



PIZZA

PASTA

CAFFÈ

Antipasti – Kalte Vorspeisen

| | |
|--|---------------|
| Antipasto della casa da condividere Italienische Kalte Fleischplatte, grilliertes Gemüse, zum teilen | Fr. 22 |
| Carpaccio rosolato di manzo con rucola e scaglie di parmigiano Gebratenes Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan-Split | Fr. 22 |
| Gamberoni Black Tiger con salsa all'aglio Crevetten mit Knoblauchsaucen auf Rucolabett | Fr. 16 |
| Tris di bruschette Mit frischen Tomaten / Olivenpesto / Champignon | Fr. 12 |
| Parmigiana estiva Grillierte Auberginen / Tomaten / Mozzarella / Rucola | Fr. 16 |

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Herkunft Fleisch: CH / ITA

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

8

Blattsalat

Insalata mista all'italiana

11

Gemischter Salat nach italienischer Art mit saisonalen Früchten

Pomodori con cipolla e basilico

11

Tomaten mit Zwiebeln und Basilikum

Caprese – pomodori e mozzarella “fior di latte”

14

Tomatenscheiben und Mozzarella «fiordilatte»

Insalatona – Grosse Salate

Insalatona Mediterranea

19

Salat, Tomaten, Thunfisch, Oliven, Gurken, Artischocken

Insalatona di pollo

19

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

Insalatona fior di latte

19

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

Dazu unsere Saucen:

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



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> | 26 |
| Gnocchi al «gorgonzoeula» Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzola-Rahm Sauce / <i>Region Lombardei</i> | 22 |
| Spaghetti c' aulive e chiappariell' -con olive e capperi- Spaghetti an Tomatensauce mit Kapern, Oliven / <i>Region Kampanien</i> | 22 |
| Trofie al pesto con fagiolini e patate Trofie an Basilikumpesto mit grünen Bohnen und Kartoffeln / <i>Region Ligurien</i> | 22 |
| Bucatini all'amatriciana Bucatini an Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln und pecorino romano (Schafkäse) / <i>Region Lazio</i> | 22 |
| Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Ei, Speck, Pfeffer und pecorino romano (Schafkäse) / <i>Region Lazio</i> | 22 |
| Orecchiette alla pugliese con cima di rapa (o Broccoli) Orecchiette mit Stängenkohl (oder Broccoli, je nach Saison), Sardellen und Knoblauch / <i>Region Apulien</i> | 22 |
| Malloreddus alla campidanese Malloreddus an Tomatensauce mit italienische Wurst, pecorino sardo, Zwiebeln / <i>Region Sardinien</i> | 22 |
| Tagliatelle al ragù alla bolognese Tagliatelle an Bolognese-Tomaten-Sauce / <i>Region Emilia Romagna</i> | 22 |

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt
Herkunft Fleisch: CH / I
Herkunft Seeteufel Nordostatlantik



PIZZA

PASTA

CAFFÈ

Le nostre specialità – Unsere Spezialitäten CHF

| | |
|--|----|
| Spaghetti crudaiola | 24 |
| Spaghetti mit Cherry Tomaten garniert mit geröstete Rohschinken | |
| Spaghetti con rana pescatrice e pomodorini | 28 |
| Spaghetti mit Seeteufel-Medaillons und Cherry Tomaten | |
| Tagliatelle alla “carbonara” di zucchine | 24 |
| Tagliatelle an Carbonara Art, mit Zucchetti, Ei, Pecorino romano | |

Pasta ripiena - Gefüllte Teigwaren CHF

| | |
|---|----|
| Ämmätter Ravioli con salsa Aurora | 26 |
| Ravioli von Casa Farinato gefüllt mit Alptrittkäse – Niederbauen- an Rahmsauce, verfeinert mit Tomatensauce | |
| Ravioli al limone | 26 |
| Ravioli gefüllt mit Ricotta und Zitrone an einer frischen Zitronensauce | |

Risotto

| | |
|--|----|
| Risotto alla ticinese con luganighetta | 26 |
| Fruchtiges Merlot-Risotto mit Tessiner Luganighettawurst | |
| Risotto sottobosco | 24 |
| Weisses Merlot-Risotto mit saisonale Pilzen | |
| Risotto al gorgonzola e caramello con rucola | 24 |
| 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: CH / I
Herkunft Seeteufel Nordostatlantik