



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



PIZZA

PASTA

CAFFÈ

ICH NENNE MEINE PIZZA:

BASIS PIZZA

Margherita (Tom. Mozz.)	<input type="radio"/>	Fr.	16.50
mit Büffelmozzarella	<input type="radio"/>	Fr.	18.50
mit laktosefreier Mozzarella	<input type="radio"/>	Fr.	17.50
Kleine Pizza Fr. 3.- günstiger	<input type="radio"/>		

WÄHLE DAZU NOCH DEINE WUNSCHZUTATEN

Zwiebeln	<input type="radio"/>	+ Fr. 0.50	Champignons	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20
Knoblauch	<input type="radio"/>	+ Fr. 0.50	Ananas	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20
Aubergine	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20			
Zucchetti	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20	Gorgonzola	<input type="radio"/>	+ Fr. 2.60
Peperoni	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20	Mascarpone	<input type="radio"/>	+ Fr. 2.60
Artischocken	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20	Parmesan gehobelt	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20
Cherry Tomaten	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20			
Oliven	<input type="radio"/>	+ Fr. 0.80	Thon	<input type="radio"/>	+ Fr. 2.00
Kapern	<input type="radio"/>	+ Fr. 0.80	Sardellen	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20
Rucola	<input type="radio"/>	+ Fr. 1.20	Crevetten	<input type="radio"/>	+ Fr. 4.50
Rohschinken -I-	<input type="radio"/>	+ Fr. 4.50			
Schinken -CH-	<input type="radio"/>	+ Fr. 2.40			
Speck -CH-	<input type="radio"/>	+ Fr. 2.80			
Salami -I-	<input type="radio"/>	+ Fr. 2.80			
Scharfe Salami -I-	<input type="radio"/>	+ Fr. 2.80			

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