

Herbstliche Menü-Vorschläge

Vorspeisen/Antipasti

<i>Rote Garnelen aus Mazara, Sizilien / Gamberi rossi Mazara, Sicilia</i>	<i>fr. 38.-</i>
<i>Lachs-Tartar mit Avocado / Tartare di salmone e avocado</i>	<i>fr. 34.-</i>
<i>Crevetten-Cocktail / Cocktail di gamberetti</i>	<i>fr. 20.-</i>
<i>Räucherlachs / Salmone affumicato</i>	<i>fr. 27.-</i>
<i>Iberischer Schinken Patanegra / Prosciutto Patanegra (con patè fr.55.-)</i>	<i>fr. 45.-</i>
<i>Artischockensalat und lauwarmer Spargel mit Schinken und Parmesan</i>	
<i>Insalata di carciofi e asparagi tiepidi con prosciutto e scaglie di parmigiano</i>	<i>fr. 28.-</i>
<i>Köstlichkeiten aus dem Garten / Delizie dell'orto</i>	<i>fr. 24.-</i>
<i>Salade niçoise / Insalata Nizzarda</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Artischockensalat mit Bresaola-Rosette, Sellerie und Parmesan</i>	
<i>Insalata di carciofi rosette di bresaola, sedano e parmigiano</i>	<i>fr. 28.-</i>
<i>Gemischter Salat / Insalata mista</i>	<i>fr. 9.- / fr. 13.-</i>
<i>Capresesalat / Insalata Caprese</i>	<i>fr. 23.-</i>
<i>Salade César / Caesar salad</i>	<i>fr. 29.-</i>

Suppen/ Zuppe

<i>Tomatensuppe / Crema di pomodoro</i>	<i>fr. 18.-</i>
<i>Suppe nach Toskanerart / Zuppa Toscana</i>	<i>fr. 20.-</i>
<i>Bouillion mit Raviolini / Raviolini in brodo</i>	<i>fr. 20.-</i>

Teigwaren/Primi Piatti

<i>Paccheri mit Königskrabbe und Hummerschwanz</i>	
<i>Paccheri al granchio reale e coda d'aragostina</i>	<i>fr. 53.-</i>
<i>Tagliolini mit Zucchini, Kirschtomaten und Garnelen</i>	
<i>Tagliolini con zucchini pomodorini e gamberetti</i>	<i>fr. 28.-</i>
<i>Linguine mit Meeresfrüchten / Linguine allo scoglio</i>	<i>fr. 32.-</i>
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln / Spaghetti alle vongole veraci</i>	<i>fr. 32.-</i>
<i>Farfalle mit Lachs / Farfalle al salmone</i>	<i>fr. 28.-</i>
<i>Spaghetti Scarpara mit pikanter Tomatensauce / Spaghetti alla scarpara</i>	<i>fr. 20.-</i>
<i>Spaghettoni "Pedro" mit Rindsfiletstücken und Currysauce</i>	
<i>Spaghettoni alla "Pedro"</i>	<i>fr. 28.-</i>
<i>Pennette Sizilianerart / Pennette alla Siciliana</i>	<i>fr. 22.-</i>

<i>Vollkorn-Pennette, Kirschtomaten und Büffelmozzarella</i>	
<i>Pennette integrali, pomodorini e mozzarella di bufala</i>	<i>fr. 25.-</i>

<i>Tagliatelle Bolognese / Tagliatelle alla Bolognese</i>	<i>fr. 20.-</i>
---	-----------------

<i>Tagliatelle mit Trüffelsauce und Steinpilzen</i>	<i>fr. 23.-</i>
<i>Tagliatelle con porcini e crema tartufata</i>	
<i>Risotto mit Taleggio, Birne und Nüssen / Risotto con Taleggio, pera e noci</i>	<i>fr. 24.-</i>
<i>Pizzoccheri nach Valtellinerart / Pizzoccheri Valtellinesi</i>	<i>fr. 25.-</i>
<i>Kürbisgnocchi / Gnocchi di Zucca</i>	<i>fr. 23.-</i>

Fisch/Pesci

<i>Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und grünen Bohnen</i>	<i>fr.35.-</i>
<i>Polpo alla piastra con patate e fagiolini verdi</i>	
<i>Gebratener Tintenfisch und Artischocken / Calamari e carciofi scottati</i>	<i>fr. 38.-</i>
<i>Tranchen vom Wolfsbarsch mit Artischocken / Tagliata di branzino e carciofi</i>	<i>fr. 45.-</i>
<i>Riesengarnelen vom Chef garniert / Gamberoni dello chef guarniti</i>	<i>fr. 45.-</i>
<i>Wolfsbarschfilets Royal / Filetti di branzino imperiale in guazzetto</i>	<i>fr. 49.-</i>
<i>Frittierte Meeresfrüchte / Fritto misto di mare</i>	<i>fr. 48.-</i>

Fleisch/Carni

<i>Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto</i>	<i>fr. 45.-</i>
<i>Ossobuco di vitello con risottino allo zafferano</i>	
<i>Lamm-Koteletts garniert / Costolette di agnello guarnite</i>	<i>fr. 43.-</i>
<i>Kalbsschnittel mit Pilzen</i>	<i>fr. 48.-</i>
<i>Scaloppine di vitello ai funghi misti</i>	
<i>Kalbspaillard garniert / Paillard di vitello guarnita</i>	<i>fr. 41.-</i>
<i>Kalbsschnittel nach Matteo-Art mit Käse und Rohschinken</i>	<i>fr. 43.-</i>
<i>Saltimbocca del Matteo</i>	
<i>Gegrilltes Hähnchen garniert / Pollo alla griglia guarnito</i>	<i>fr. 29.-</i>
<i>Geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan</i>	<i>fr. 45.-</i>
<i>Tagliata di manzo, rucola, pomodorini cherry e parmigiano</i>	
<i>Rindsfilet an Pfeffersauce / Filetto di manzo al pepe</i>	<i>fr. 50.-</i>

Stück Austern fr.5.-

Geriebener trüffel fr.38.-

Herkunftsländer der Fische: Lachs (NO), Wolfsbarsch (GR/ES), Schwertfisch (ES), Oktopus (MA), Austern (FR), Venusmuscheln (IT), Miesmuscheln (IT/SP), Hummerschwänze (NZ/ZA), Garnelen (VN), Thunfisch (PH/ES), Tintenfisch (IT/MA), Rote Garnelen (Mazara, IT), Hummerscheren (FAO27).
Herkunftsländer von Fleisch: Kalbs-, Rind-, Schweine-, Lamm- und Hähnchenfleisch CH, AU, HU, IT, NZ, Südamerika. Das Fleisch aus HU, AU und Südamerika kann mit Hormonen und/ oder Antibiotika behandelt sein.

Le Pizze

<i>Margherita</i>	<i>fr.17.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Origano</i>	
<i>Napoli</i>	<i>fr. 18.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Origano</i>	
<i>Prosciutto</i>	<i>fr. 19.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
<i>Prosciutto e Funghi</i>	<i>fr. 20.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze</i>	
<i>Quattro Formaggi</i>	<i>fr. 20.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmesan</i>	
<i>Alle Verdure</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat, Peperoni</i>	
<i>Calzone</i>	<i>fr. 23.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei</i>	
<i>Salmone</i>	<i>fr. 29.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Pfeffer</i>	
<i>Ai Funghi Porcini</i>	<i>fr. 26.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze</i>	
<i>Lungolago</i>	<i>fr. 25.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Schinken, Ei</i>	
<i>Reale</i>	<i>fr. 24.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola</i>	
<i>Al Carpaccio – Trüffelöl</i>	<i>fr. 29.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Trüffelöl</i>	
<i>Retrò</i>	<i>fr. 27.-</i>
<i>Geräucherter Käse, Tomaten, pikante Wurst, Ricotta, Basilikum, Knoblauch</i>	
<i>Sesamo</i>	<i>fr. 26.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesan, Orangenöl</i>	
<i>Capricciosa</i>	<i>fr. 22.-</i>
<i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schwarze Oliven, Pilze, Schinken, Kapern, Sardellen, Origano</i>	