

Insalate - Salate ***** Antipasti – Vorspeisen

	<u>1/2</u>	<u>1/1</u>
cozze alla marinara o pepata Muscheln mit Peterli, Knoblauch, Olivenöl und Weissweine <u>oder</u> mit Tomatensauce	Fr. 20.50	Fr. 23.50
Vitello Tonnato geschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce	Fr. 22.50	Fr.27.50
Melone con gamberetti in salsa cocktail Melone und Crevetten an Cocktailsauce		Fr. 17.50
Prosciutto e melone Rohschinken und Melone		Fr. 19.50

Gefüllte frisch – Teigwaren

Spaghetti al nero di seppia al salmone Spaghetti mit Tintenfischtinte mit Lachs Sauce: Lachs, Zwiebeln, Peterli, Brandy und Tomatenrahmsauce		Fr. 25.50
delizie al limone Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Zitronen an Zitronenrahmsauce		Fr. 25.50
Fagottini verdi con Rucola Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Rucola Sauce: Cherrytomaten, Peterli, Knoblauch, Basilikum, Rucola und Olivenöl		Fr. 25.50
Fagottini con Speck e radicchio Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Speck und Rote chicorèe Sauce: Cherrytomaten, Peterli, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Rote chicorèe, Speck und Olivenöl		Fr. 25.50
Fagottini al basilico e mozzarella di bufala Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Basilikum und Büffel Mozzarella Sauce: Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum, Büffel-Mozzarella und Olivenöl		Fr. 25.50
Rettangolo al tartufo Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Käse und schwarze Trüffel Sauce: Butter, Salbei und schwarze Trüffelcreme		Fr. 29.50
Panzerotti verdi alla fiorentina Grüne Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatenrahmsauce und Brandy		Fr. 25.50
Trecce piacentine ai porcini con crema di tartufo nero Teigwarenzöpfli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Steinpilzen und Trüffel-Cremesauce		Fr. 26.50

Kleinere Portion: Reduktion Sfr. 3.00

Preise Inkl. Mwst. 7.7 %

specialita della casa di paste fresche
Spezialitäten des Hauses-Frische Teigwaren

<i>Paccheri con rana pescatrice</i>	Fr. 29.50
<i>Teigwaren aus Campania mit Seeteufel, Cherrytomaten, Peterli, Knoblauch und Olivenöl</i>	
<i>Cannelloni del padrone</i>	Fr. 23.50
<i>Cannelloni gefüllt mit Ricotta, Broccoli und Spinat mit Mozzarella überbacken</i>	
<i>Lasagne della casa alla bolognese</i>	Fr. 23.50
<i>Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch</i>	
<i>Scialatielle del pecoraio</i>	Fr. 24.50
<i>Teigwaren mit scharfe Salami, Steinpilzen, Granakäse an Tomatenrahmsauce</i>	
<i>Troccoli con asparagi e gamberetti al fuoco</i>	Fr. 26.50
<i>Teigwaren aus Apulien mit Cherrytomaten, Knoblauch, Crevetten, Spargeln, Peperoncino und Brandy (SCHARF)</i>	
<i>Troccoli con salsiccia e porcini</i>	Fr. 26.50
<i>Teigwaren aus Apulien mit Steinpilzen, italienische Wurst und Cherrytomaten</i>	
<i>Troccoli alla paprica con strisce di carne di manzo</i>	Fr. 28.50
<i>Teigwaren aus Apulien mit Rindsfleisch streifen, Peperoni, Paprika an Tomatenrahmsauce</i>	
<i>Garganelli principe</i>	Fr. 26.50
<i>Teigwaren mit Boccoli, Cherrytomaten, Crevetten, Basilikum, Knoblauch und Brandy</i>	
<i>Garganelli con zucchini, speck e Zafferano</i>	Fr. 24.50
<i>Teigwaren mit Zucchini, Zafran, Cherrytomaten, Knoblauch, Speck an Rahmsauce</i>	
<i>Trofie con porcini e gamberetti</i>	Fr. 25
<i>.50</i>	
<i>Teigwaren mit Steinpilzen, Crevetten, Cherrytomaten und Weissweine</i>	
<i>Spaghetti con cozze</i>	Fr. 20.50
<i>Spaghetti mit Muscheln</i>	

Kleinere Portion: Reduktion Sfr. 3.00

DESSERT

<i>Caramella (Mascarpone, Nutella e Birnen)</i>	Fr. 12.50
<i>Tiramisù</i>	Fr. 9.50
<i>Panna cotta con frutti di bosco</i>	Fr. 8.50

Preise Inkl. Mwst. 7.7 %