



INSALATE ESTIVE

BUNTER SOMMERSALAT 23.-

Karotten, Radieschen, Gurken, Tomaten,
Mozzarellaperlen und Croûtons

mit:

TONNO AFFUMICATO 38.-

Geräucherter Thunfisch (fein geschnitten)
und Zitronen-Vinaigrette

GAMBERI ALLA GRIGLIA 42.-

Grillierte Black Tiger Crevetten (2 Stk.)
mit Kräuterbutter

FEGATO DI VITELLO 39.-

Geschnetzelte Kalbsleber (150 g)
mit Zwiebeln und Kräutern

PETTO DI POLLO 40.-

Gebratene Maispouardenbrust mariniert
mit Zitrone, Thymian, Rosmarin und Knoblauch

CAPONATA 32.-

Süss-saures Schmorgericht (lauwarm) mit
Auberginen, Peperoni, Cherrytomaten, Sellerie,
Pinienkernen, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum

BRESAOLA 36.-

Bresaola (fein geschnitten) mit Zitronen Vinaigrette

Preise in CHF inkl. MwSt.

CHEFSALAT
Sommersalat mit
gekochtem Ei,
und Poulet Innenfilet
32.-





**Zuppa fredda
di cetrioli e yogurt**

Gurkenkaltschale mit Joghurt,
Dill und rosa Pfeffer

11

Pasta alla crudaiola

Lauwarme Pasta mit Cherrytomaten,
Mozzarellaperlen, Basilikum,
Knoblauchöl und Parmesan

20 / 25

Tartare di manzo

Rindstatar mit schwarzem Sommertrüffel,
Feigen, Stracciatella von der Burrata
und Trüffelhonig

31 / 41

Cappellacci estivi

Ravioli mit Zitronen-Pistazien-Ricotta
Füllung, gelber Cherrytomatensauce
und Basilikum

24 / 31

Risotto zucchine e gamberi 27 / 32

Crèmiges Risotto mit Zucchini und
Crevetten, Stracciatella von der Burrata
und Minze

ESTATE



- Piatto di salumi** 24 / 39 **Carpaccio di manzo** 25 / 35
3 oder 5 Sorten nach Wahl
 Italienischer Aufschnitt –
 Unsere Empfehlung zur Vorspeise:
 - 3 Sorten für 2–3 Personen
 - 5 Sorten für 4–5 Personen
- Pancetta di Zibello / Coppa di Zibello /
 Bresaola / Prosciutto di Parma DOP /
 Salami Spianata Calabra /
 Salami Milano / Mortadella
- Prosciutto di Parma** 19 **Insalata caprese**
 Fein aufgeschnittener Parmaschinken
 (80 g, 24 Monate gereift)
 Tomatensalat mit Basilikum und
 - Büffelmozzarella 17
 - Burratina 19
- Antipasto misto** 20 / 28 **Insalata verde / mista** 12 / 14
 Grilliertes Gemüse, Burratina,
 Grana Padano, Oliven und Caponata
 Grüner Salat / Gemischter Salat
Hausdressing oder Balsamico Dressing
- ☒ Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage
 glutenfreies Brot

TAGLIERE



Lasagne al forno

Der Klassiker mit Rindshackfleisch

27

Aglione e olio

Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten und Olivenöl

18/23

Sie haben die Wahl:
Spaghetti oder hausgemachte Pasta

Pomodoro / arrabbiata

Tomatensauce /
Tomatensauce mit Peperoncini

18/23

Con ragù alla bolognese

Die klassische italienische Fleischsauce mit Rindshackfleisch

21/26

☒ Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage glutenfreie Penne

Carbonara classica

Guanciale (Schweinebacke), Grana Padano und Ei

21/26

Cacio e pepe

Pecorino, schwarzer Pfeffer, Grana Padano

20/25

Alle 5pi

Rahm, Tomatensauce, Grana Padano, Petersilie und Pfeffer

20/25

Erhältlich in unserem Negozio:
Unsere **hausgemachte Pasta**, zubereitet aus Hartweizengriess, Ei und Wasser – für den perfekten Biss und authentischen Geschmack.

150 g CHF 3.10 /
1 kg CHF 18.-



PASTA



Manzo	35 / 37	Quattro stagioni	22 / 24
Tomaten, Mascarpone, Rindfleischstreifen, Sommerrüffel		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven	
Sophia Loren	28 / 30	Ortolana	20 / 22
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Burratina und gelbe Datterini Tomaten		Tomaten, Mozzarella, Spinat, frische Champignons, Zucchini, Cherrytomaten	
Dello chef	27 / 29	Al tonno	19 / 21
Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano, getrüffeltes Olivenöl		Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch	
Bettina	27 / 29	Prosciutto e funghi	19 / 21
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Aubergine, Zwiebeln		Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, frische Champignons	
Salmone	24 / 26	Diavolo	18 / 20
Tomaten, Räucherlachs, Mascarpone, Rucola		Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	
Bufalina	22 / 24	Napoli	18 / 20
Tomaten, Büffelmozzarella, marinierte frische Tomaten, Basilikum und Pfeffer		Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen	
4 formaggi (bianca)	22 / 24	Margherita	16 / 18
Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola, Taleggio		Tomaten und Mozzarella	
Angelo	22 / 24	Sie können die Pizzen auch bestellen mit:	
Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebeln		- Vollkornteig	+ 3.-
		- glutenfreiem Teig	+ 8.-

PIZZA



Petto di pollo al limone 42

Gebatene Maispouardenbrust mariniert mit Zitrone, Thymian, Rosmarin und Knoblauch, mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen

Fegato di vitello alla veneziana 39

Geschnetzelte Kalbsleber (150 g) mit Zwiebeln und Safranrisotto mit frischen Kräutern

Gamberoni alla griglia 42

Grillierte Black Tiger Crevetten mit Kräuterbutter, Kartoffelsalat und grünen Bohnen

Alle Fleisch- und Fischgerichte können Sie auch mit einem reichhaltigen Salat als Beilage bestellen.

Wählen Sie zwischen Hausdressing und Balsamico Dressing

Hinweis zum Teilen von Hauptgerichten:
 Beim Teilen eines Hauptgerichts entsteht ein zusätzlicher Aufwand (Teller, Besteck, Serviette, Service, etc.). Für Gäste, die keinen eigenen Hauptgang bestellen und stattdessen mitessen, verrechnen wir eine Pauschale von CHF 9.–.
 Tipp: Viele Gerichte – auch unsere Pizzen – sind als kleine Portion erhältlich.



Vin Santo e cantuccini 17.50

Ein Glas Vin Santo del Chianti DOC mit einer Portion Cantuccini

Sporcamuss con crema e fragole 16

Knuspriger Blätterteig mit feiner Vanillecrème, marinierten Erdbeeren und Schlagrahm

Babà napoletano al rum 15.50

Neapolitanisches Rum Babà mit Vanillecrème und saisonalem Fruchtkompott

Tiramisù "Osteria" 14

Hausgemachtes Tiramisù

Torta al cioccolato 14

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Fior di latte Glacé und Rahm

Panna cotta 13

Hausgemachte Panna cotta mit saisonalem Fruchtkompott

Falls Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden, gerne geben sie Ihnen detailliert Auskunft.

Falls nicht anders deklariert gilt:

Fleisch

- Rind: Schweiz
- Poulet: Schweiz
- Speck: Schweiz
- Hinterschinken: Schweiz
- Maispoularde: Frankreich
- Wurstwaren (Lardo, Guanciale, Parmaschinken, Pancetta, Salami, Coppa, Bresaola, Mortadella): Italien

Fisch und Meeresfrüchte

- Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean, FAO71
- Geräucherter Thunfisch: Westlicher Indischer Ozean, FAO51
- Räucherlachs (Pizza): Norwegen, Zucht
- Crevetten: Vietnam, Zucht
- Riesencrevetten (Black Tiger): Vietnam, Wildzucht
- Sardellen: Nordostatlantik, FAO27 / Kantabrisches Meer, FAO27

Trüffel

- Sommertrüffel: Tuber Aestivum, Italien

Brot und Feinbackwaren

- Pizzateig / Vollkorn-Pizzateig: Schweiz, eigene Herstellung
- Glutenfreier Pizzateig: Italien
- Rosmarin-Baguette: Schweiz, Bäckerei Knobel Altendorf SZ
- Bruschette: Schweiz
- Pane Carasau: Italien
- Glutenfreie Brötchen: Schweiz
- Schokoladenkuchen: Schweiz
- Rum Babà: Italien
- Blätterteig: Schweiz

Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

INDICAZIONE D'ORIGINE