



# Benvenuti, Willkommen, Welcome

## Frisch – Regional – Hausgemacht

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Geniessen Sie authentische italienische Gerichte aus besten Zutaten und Produkten. In unserer Weinkarte finden Sie eine breite, hochwertige Auswahl von authentischen, regionalen italienischen Weinen. Denselben Qualitätsanspruch haben wir auch für die Weine im Offenausschank. Wählen Sie in Ruhe aus und geniessen Sie den Augenblick.

*We are very pleased to welcome you. Enjoy our typical Italian dishes. We use the best and freshest ingredients. Our wine card displays a wide variety of high quality, authentic, regional Italian wines. The same applies to our wine selection by the glass. Take your time and enjoy our hospitality.*

---

## Aperitivi

<b>Prosecco di Valdobbiadene Brut Superiore DOCG</b> Colli del Soligo – Veneto	1 dl	7.50
<b>Ramazotti Rosato</b> Der stilvolle Aperitif aus Milano aus einer Mischung aus Prosecco, Ramazzotti Rosato, Mineral, Eis und Basilikum <i>This stylish and delicious aperitif from Milano is made out of a mixture of Prosecco, Ramazzotti Rosato, mineral, ice cubes and basil</i>	2 dl	11.—
<b>Aperitivi analcolici</b> Sanbitter	2 dl	4.50
<b>Aperitivi alcolici</b> Aperol Spritz	2 dl	11.—

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.  
*Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.*

## Antipasti

<b>Bruschette della Casa</b> 			9.50
Geröstete Brotscheiben garniert mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Büffel-Mozzarella und Basilikum <i>Toasted bread slices with a topping made of tomatoes, olives, onions, bufala mozzarella cheese and basil</i>			
<b>Bruschette con Fichi e Crudo</b> 			11.50
Geröstete Brotscheiben mit Ziegenkäse und Parmaschinken, dazu Feigen und Honig <i>Toasted bread slices with goat's cheese and parma ham, served with figs and honey</i>			
<b>Buffet d'Antipasti</b>		piccola	grande
Unser Küchenteam bereitet die italienischen saisonal abgestimmten Antipasti täglich frisch zu. Bedienen Sie sich am reichhaltigen Buffet. <i>Please help yourself to our freshly prepared «antipasti» buffet.</i>		13.50	19.50
<b>Caprese di Bufala</b>  			
Tomaten und Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl <i>Tomatoes and bufala mozzarella cheese with fresh basil and olive oil</i>		13.50	19.50
<b>Vitello Tonnato</b> 			
Dünn geschnittenes zartes Kalbfleisch an einer cremigen Thonsauce <i>Thinly sliced tender veal with a tuna sauce</i>		14.50	21.50
<b>Carpaccio con Rucola e Grana Padano</b> 			
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Grana-Padano-Splittern <i>Thinly sliced raw beef with rucola salad and shavings of Grana Padano cheese</i>		16.—	23.50

## Insalate



<b>Insalata verde</b>			
Grüner Salat mit Dressing nach Wahl <i>Mixed green salad with a dressing of your choice</i>			8.50
<b>Insalata mista</b>			
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl <i>Mixed salad with a dressing of your choice</i>			10.50
<b>Insalata della Casa</b>			
Saisonaler Superfood-Salat mit Goji-Beeren, gemischten Nüssen und Samen, dazu Vinaigrette <i>Seasonal superfood salad with goji berries, mixed nuts and seeds with vinaigrette</i>			12.50

 Enthält Schweinefleisch *contains pork*  Vegetarisch *vegetarian*  Glutenfrei *gluten-free*







Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendecklaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.  
*Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.*



## Zuppa

- Crema Pomodoro** \* Hausgemacht \*   8.50  
Tomatencremesuppe *Cream of tomato soup*
- Tortellini in Brodo** \* Hausgemacht \* 8.50  
Bouillon mit Tortellini *Bouillon soup with tortellini*
- Creazione Cucina** \* Hausgemacht \* 8.50  
Tagessuppe *Soup of the day*

## Pasta

- Tortellini Spinaci e Ricotta**  19.50  
Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, serviert mit  
Gemüwestückchen an einer Tomaten-Rahm-Sauce  
*Tortellini filled with spinach and ricotta, served with  
vegetable pieces and tomato cream sauce*
- Cannelloni di Magro**  19.50  
Mit frischem Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni  
an Tomatensauce, gratiniert mit Grana Padano  
*Rolled pasta filled with ricotta and spinach,  
served with tomato sauce and baked with Grana cheese*
- Penne al Arrabbiata – Glutenfrei**   21.50  
Glutenfreie Penne mit Tomaten, Oliven, Peperoncini **15 Min.  
Wartezeit**  
*Gluten-free penne with tomatoes, olives, hot peppers*
- Lasagne della Casa** \* Hausgemacht \* 22.50  
Hausgemachte Lasagne mit würzigem Fleisch,  
Béchamel-Sauce, Tomaten und Grana Padano  
*Classic Italian pasta dish with meat, béchamel sauce,  
tomatoes and Grana cheese*
- Le Rosette della Casa** \* Hausgemacht \*  23.50  
Hausgemachte Roulade aus frischem Nudelteig,  
gefüllt mit Schinken und Ricotta  
*Homemade rolled pasta filled with ham and ricotta*
- Tris di Pasta** \* Hausgemacht \*  23.50  
Eine Trio-Variation aus Rosette della Casa, Cannelloni di Magro  
und Spaghetti «Chitarra» mit Rucola und Pesto  
*A trio variation of Rosette della Casa, Cannelloni di Magro  
and Spaghetti «Chitarra» with rucola and pesto*



Enthält Schweinefleisch *contains pork*



Vegetarisch *vegetarian*



Glutenfrei *gluten-free*


Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendecklaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.  
*Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.*



## Spaghetti

- Spaghetti alla Carbonara**  19.50  
Mit Pancetta, Rahm, Ei und Grana Padano  
*With bacon, cream, egg and Grana Padano cheese*
- Spaghetti all'Amatriciana**  20.50  
Mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce, Peperoncini und Rahm  
*With bacon, onions, tomato sauce, red hot chili peppers and cream*
- Spaghetti alle Vongole** 24.50  
Mit Venusmuscheln, frischen Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl  
*With venus mussels, fresh tomatoes, garlic, parsley and olive oil*
- Spaghetti ai Gamberoni** 27.50  
Mit Riesenkrevetten, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie \* enthält Paniermehl  
*With king prawns, garlic, olive oil and parsley* \* contains breadcrumbs

## Risotti

- Risotto Don Leonardo** 23.50  
Weissweinsrisotto mit geschnetzelter Pouletbrust an Cognac-Rahmsauce  
*Risotto with sliced chicken breast and a cognac cream sauce*
- Risotto ai Funghi Porcini**  24.50  
Weissweinsrisotto mit Steinpilzen  
*White wine risotto served with porcini mushrooms*
- Risotto allo Zafferano con Salmone affumicato** 26.50  
Safranrisotto mit Rauchlachs, Crème fraîche und Gartenkresse  
*Saffron risotto with smoked salmon, crème fraîche and garden cress*

«Chi mangia solo crepa solo,  
chi mangia in compagnia, vive in allegria.»

Wer allein isst, stirbt allein,  
wer in Gesellschaft isst, lebt in Heiterkeit.  
*Anyone who eats alone, dies alone,  
someone who eats in company, lives in serenity.*

Unbekannt *Unknown*



Enthält Schweinefleisch *contains pork*



Vegetarisch *vegetarian*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendecklaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.  
*Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.*



## Carne

<b>Fegato di Vitello nel Tegamino</b> 	27.50
Gebratene Kalbsleber serviert im Pfännchen an einer Salbei-Butter-Sauce <i>Grilled veal livers served in a pan with a sage butter sauce</i>	
<b>Pezzi di Pollo all'Aglio</b> 	27.50
Gebratene Pouletstücke mit Knoblauch <i>Roasted chicken pieces with garlic</i>	
<b>Arrosticini Abruzzesi</b> 	34.50
Grillierte Lammspieße mit Kartoffelpüree und Trüffelöl <i>Grilled lamb skewer with mashed potatoes and truffle oil</i>	
<b>Scaloppina al Limone</b>	37.50
Kalbsschnitzel (180g) an einer Zitronensauce <i>Veal escalope (180g) with a lemon sauce</i>	
<b>Saltimbocca alla Romana</b> 	38.50
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei <i>Veal escalopes with parma ham and sage</i>	
<b>Tagliata di Manzo con Rucola e Grana Padano</b> 	39.50
Gegrilltes Rindsentrecôte (200g) mit Rucola und gehobeltem Grana Padano <i>Grilled beef sirloin (200g) served with rucola and parmesan shavings</i>	

## Beilagen/Sides

<b>Eine Beilage inkl.</b>	jede weitere	+ 5.—
<b>One side incl.</b>	<i>each additional</i>	+ 5.—

- Saisonales Mini-Gemüse *Seasonal mini vegetables*
- Babykartoffeln *Baby potatoes*
- Safranrisotto oder Weissweinrisotto *Saffron risotto or white wine risotto*
- Pasta des Tages *Pasta of the day*

## Pesce

<b>Tonno Amalfi</b>	29.50
Thunfisch-Loin grilliert, Fenchel, Radieschen, rote Zwiebeln, Gurke, Orangenfilets, Olivenöl, lauwarm serviert mit Saisongemüse <i>Grilled tuna loin, served on an Amalfi salad with fennel, radish, red onion, cucumber, orange segments, olive oil, served lukewarm with seasonal vegetables</i>	
<b>Filetto di Branzino</b>	31.50
Seebarsch mit Saisongemüse und Balsamico-Jus <i>Sea bass with seasonal vegetables and balsamico jus</i>	



Enthält Schweinefleisch *contains pork*











Glutenfrei *gluten-free*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie beim Antipasti-Buffet.  
*Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.*



## Pizza

<b>Margherita</b> 	16.50
Tomaten, Oregano, Mozzarella <i>Tomatoes, oregano, cheese</i>	
<b>Da Roberto</b> 	17.50
Knoblauch, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Garlic, oregano, tomatoes, cheese</i>	
<b>Prosciutto</b> 	19.50
Schinken, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Ham, oregano, tomatoes, cheese</i>	
<b>Regina</b> 	19.50
Schinken, Champignons, Tomatensauce, Oregano, Mozzarella <i>Ham, mushrooms, tomatoes, oregano, cheese</i>	
<b>Calabrese</b> 	19.50
Scharfe Salami, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Spicy salami, oregano, tomatoes, cheese</i>	
<b>Calzone</b> 	19.50
Gefüllte Pizza mit Champignons, Schinken, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Stuffed pizza with mushrooms, ham, oregano, tomatoes, cheese</i>	
<b>Quattro Gusti</b> 	20.50
Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Tomaten, Mozzarella <i>Mushrooms, ham, artichokes, olives, tomatoes, cheese</i>	
<b>Crudo e Rucola</b> 	24.50
Parma-Rohschinken, Rucola, Grana Padano <i>Parma ham, rucola, Grana cheese</i>	

Wir bitten um Verständnis, dass für jede zusätzliche Beilage ein Zuschlag von 3.– berechnet wird.  
*Please consider that we charge 3.– for each additional topping.*

 Enthält Schweinefleisch *contains pork*  Vegetarisch *vegetarian*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendecklaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.  
*Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.*



## Dolci e Gelati

	piccola	grande
<b>Panna cotta ai Frutti di Bosco nel Vasetto di Vetro * Hausgemacht *</b>	5.—	9.50
Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren serviert im Weckglas <i>Panna cotta with warm wild berries served in a pot glass</i>		
<b>Dessert della Casa * Hausgemacht *</b>		10.50
Hausdessert <i>Chef's creation</i>		
<b>Tiramisù * Hausgemacht *</b>	7.50	11.50
Das klassische italienische Dessert aus Biskuit, Mascarpone, Kaffee und Amaretto <i>The classic Italian dessert with biscuit, mascarpone cream, coffee and amaretto liqueur</i>		
<b>Gelato</b>	Pro Kugel	<i>Each scoop</i>
Kaffee, schwarze Schokolade, Croccantino, Haselnuss, Vanille <i>Coffee, dark chocolate, croccantino, hazelnut, vanilla</i>		
		3.—
<b>Sorbet</b>	Pro Kugel	<i>Each scoop</i>
Erdbeer, Zitrone, Melone <i>Strawberry, lemon, melon</i>		
		3.—
<b>Schlagrahm <i>Whipped cream</i></b>		+ 1.50



## Da Roberto's Sala Venezia

### Lust auf einen Anlass auf Italienisch?

**Tauchen Sie ein in die wunderbare Welt von «bella Italia» und lassen Sie sich von unserer Küchencrew und dem Serviceteam verwöhnen.**

### Wir bieten Ihnen einen exklusiven Raum für

- Bankette oder geschlossene Gesellschaften (bis zu 20 Personen)
- Apéros oder Meetings (bis zu 30 Personen)

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.  
*Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.*



## Bibite

### Caffè e Tè

Kaffee, Espresso oder Tee serviert mit Amaretto (Da Graziella)		4.50
Cappuccino		4.50
Latte Macchiato		4.50
Doppio Espresso		6.—
Corretto Grappa		6.50

### Succhi di Frutta

Tomatensaft	2.0 dl	5.—
Apfelsaft	3.3 dl	5.30
Orangensaft (frisch gepresst)	2.0 dl	6.50

### Minerali

Chinotto	2.0 dl	4.50
Sanbitter	2.0 dl	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola zero	3.3 dl	5.—
Rivella rot, blau oder grün	3.3 dl	5.—
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2.0 dl	5.—
Panna (ohne Kohlensäure)	5.0 dl	6.—
San Pellegrino	5.0 dl	6.—
San Pellegrino (Liter)	1 l	11.—



## Birre

Feldschlösschen alkoholfrei	3.0 dl	4.50
Hopfenperle hell – Feldschlösschen (offen)	2.5 dl	5.—

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.  
*Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.*



## *Bevande alcoliche*

### **Aperitivi**

Martini Bianco & Rosso	15.0 Vol.-%	4 cl	8.—
Campari	23.0 Vol.-%	4 cl	8.—

### **Digestivi, Liquori e Distillati**

Amaro Averna	29.0 Vol.-%	4 cl	8.—
Limoncello di Sicilia Russo	32.0 Vol.-%	4 cl	8.—
Sambuca Molinari	40.0 Vol.-%	2 cl	7.—
Amaretto di Saronno	28.0 Vol.-%	2 cl	7.—
Brandy Vecchia Romagna	38.0 Vol.-%	2 cl	7.—
Whisky Ballantine's	40.0 Vol.-%	4 cl	11.—
Gordon's Gin	37.5 Vol.-%	4 cl	10.50
Smirnoff Vodka	40.0 Vol.-%	4 cl	10.50

### **Grappa**

Grappa di Barolo – Aldobrandini	43.0 Vol.-%	2 cl	10.—
Grappa di Brunello – Aldobrandini	43.0 Vol.-%	2 cl	10.—
Grappa di Moscato – Aldobrandini	43.0 Vol.-%	2 cl	10.—
Grappa di Amarone – Paesanella	41.0 Vol.-%	2 cl	11.50



*Gerne empfehlen wir auch unsere Grappa-Karte.  
We also recommend our Grappa menu.*