



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 of authentic & regional Italian wines. The same applies to our wine selection by the glass. Take your time and enjoy our hospitality.

Aperitivi





Prosecco di Valdobbiadene Brut Superiore D.O.C.G. Colli del Soligo - Veneto	1dl	7.90
Ramazzotti Rosato Der stilvolle Aperitif aus Milano aus einer Mischung aus Prosecco, Ramazzotti Rosato, Mineral, Eis und Basilikum <i>This stylish & delicious aperitif from Milano is made out of a mixture of Prosecco, Ramazzotti Rosato, mineral, ice cubes and basil</i>	2dl	11.50
Aperitivi analcolici Sanbitter	2dl	4.50
Aperitivi alcolici Aperol Spritz	2dl	11.50

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT

Antipasti

	<i>piccola</i>	<i>grande</i>
Bruschette della Casa  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>		12.50
Caprese di Bufala   Tomaten und Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl <i>Tomatoes and bufala mozzarella cheese with fresh basil and olive oil</i>	14.50	19.50
Vitello Tonnato  Dünn geschnittenes zartes Kalbfleisch an einer cremigen Thonsauce <i>Thinly sliced tender veal with a tuna sauce</i>	15.50	21.50
Carpaccio con Rucola e Grana Padano  Dünn geschnittenes Rindsfleisch mit Rucola und Grana-Padano-Splittern <i>Thinly sliced raw beef with rucola salad and shavings of Grana Padano cheese</i>	16.50	23.50

Insalate

Insalata Verde   Grüner Salat mit Dressing nach Wahl <i>Mixed green salad with dressing of your choice</i>		8.90
Insalata Mista   Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl <i>Mixed salad with dressing of your choice</i>		10.90



Schweinefleisch / contains pork




Vegetarisch / vegetarian



Glutenfrei / gluten-free

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT

Zuppa

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <p>Crema Pomodoro  
 Tomatencremesuppe <i>Cream of tomato soup</i></p> | 8.90 |
| <p>Tortellini in Brodo
 Bouillon mit Tortellini <i>Bouillon soup with tortellini</i></p> | 8.90 |
| <p>Creazione Cucina
 Tagessuppe <i>Soup of the day</i></p> | 8.90 |

Pasta

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <p>Cannelloni di Magro 
 Mit frischem Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni
 an Tomatensauce, gratiniert mit Grana Padano
 <i>Rolled pasta filled with ricotta and spinach,
 served with tomato sauce and baked with Grana cheese</i></p> | 19.90 |
| <p>Penne al Arrabbiata  
 Glutenfreie Penne mit Tomaten, Oliven, Peperoncini
 <i>Gluten-free penne with tomatoes, olives, hot peppers</i></p> | 21.90 |
| <p>Lasagne della Casa
 Hausgemachte Lasagne mit würzigem Fleisch, Béchamel-Sauce,
 Tomaten und Grana Padano
 <i>Classic Italian pasta dish with meat, béchamel sauce,
 tomatoes and Grana cheese</i></p> | 22.90 |
| <p>Le Rosette della Casa 
 Hausgemachte Roulade aus frischem Nudelteig,
 gefüllt mit Schinken und Ricotta
 <i>Homemade rolled pasta filled with ham and ricotta</i></p> | 23.90 |
| <p>Tris di Pasta 
 Eine Trio-Variation aus Rosette della Casa, Cannelloni di Magro
 und Spaghetti Pesto
 <i>A trio variation of Rosette della Casa, Cannelloni di Magro
 und Spaghetti pesto</i></p> | 24.50 |



Schweinefleisch / contains pork




Vegetarisch / vegetarian



Glutenfrei / gluten-free

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT

Risotti

Risotto Don Leonardo	23.90
Weissweinrisotto mit geschnetzelter Pouletbrust an Cognac-Rahmsauce <i>Risotto with sliced chicken breast with cognac cream sauce</i>	
Risotto ai Funghi Porcini 	24.90
Weissweinrisotto mit Steinpilzen <i>White wine risotto served with porcini mushrooms</i>	
Risotto allo Zafferano con Salmone affumicato	26.90
Safranrisotto mit Rauchlachs <i>Saffron risotto with smoked salmon</i>	

Spaghetti

Spaghetti alla Carbonara 	19.90
Mit Pancetta, Rahm, Ei und Grana Padano <i>With bacon, cream, egg and Grana Padano cheese</i>	
Spaghetti all'Amatriciana 	20.90
Mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce, Peperoncini und Rahm <i>With bacon, onions, tomato sauce, red hot chili peppers and cream</i>	
Spaghetti alle Vongole	24.90
Mit Venusmuscheln, frischen Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl <i>With venus shells, fresh tomatoes, garlic, parsley and olive oil</i>	
Spaghetti Pesto	23.90
Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl <i>Spaghetti with basil, garlic, pine nuts and olive oil</i>	
Spaghetti ai Gamberoni	27.90
Mit Riesenkrevetten, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie <i>With king prawns, garlic, olive oil and parsley</i>	



Schweinefleisch / contains pork



Vegetarisch / vegetarian



Glutenfrei / gluten-free

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT

Piatti di Carne

	Pezzi di Pollo all'Aglio Gebratene Pouletstücke mit Knoblauch <i>Roasted chicken pieces with garlic</i>	27.90
	Fegato di Vitello nel Tegamino Gebratene Kalbsleber serviert im Pfännchen an einer Salbei-Butter-Sauce <i>Grilled veal livers served in a pan with a sage butter sauce</i>	28.50
	Scaloppina al Limone Kalbsschnitzel (180 g) an einer Zitronensauce <i>Veal escalope (180 g) with a lemon sauce</i>	37.90
	Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei <i>Veal escalopes with parma ham and sage</i>	38.90
	Tagliata di Manzo con Rucola e Grana Padano Gegrilltes Rindsentrecôte (200 g) mit Rucola und gehobeltem Grana Padano <i>Grilled beef sirloin (200 g) served with rucola and parmesan shavings</i>	39.90

Beilagen / Sides

Eine Beilage inkl., jede weitere	+ 5.00
<i>One side incl., each additional</i>	+ 5.00

- Babykartoffeln / *Baby potatoes*
- Weissweinsrisotto oder Safranrisotto / *white wine risotto or saffron risotto*
- Saisonales Mini-Gemüse / *Seasonal mini Vegetables*
- Pasta des Tages / *Pasta of the day*

Pesce

Tonno Amalfi Thunfisch-Loin grilliert, serviert mit Saisongemüse <i>Grilled tuna loin, served lukewarm with seasonal vegetables</i>	30.50
Filetto di Branzino Seebarsch mit Saisongemüse und Balsamico-Jus <i>Sea bass with seasonal vegetables and balsamico jus</i>	32.50



Schweinefleisch / *contains pork*





Vegetarisch / *vegetarian*



Glutenfrei / *gluten-free*

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT

La nostre Pizze

Margherita		16.90
Tomaten, Oregano, Mozzarella <i>Tomatoes, oregano, cheese</i>		
Da Roberto		17.90
Knoblauch, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Garlic, oregano, tomatoes, cheese</i>		
Prosciutto		19.90
Schinken, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Ham, oregano, tomatoes, cheese</i>		
Regina		19.90
Schinken, Champignons, Tomatensauce, Oregano, Mozzarella <i>Ham, mushrooms, tomatoes, oregano, cheese</i>		
Pizza con pollo		19.90
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pouletbrust <i>Tomatoes, cheese, oregano, chicken breast</i>		
Calabrese		19.90
Scharfe Salami, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Spicy salami, oregano, tomatoes, cheese</i>		
Calzone		19.90
Gefüllte Pizza mit Champignons, Schinken, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Stuffed pizza with mushrooms, ham, oregano, tomatoes, cheese</i>		
Quattro Gusti		20.90
Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Tomaten, Mozzarella <i>Mushrooms, ham, artichokes, olives, tomatoes, cheese</i>		
Crudo e Rucola		24.90
Parma-Rohschinken, Rucola, Grana Padano <i>Parma ham, rucola, Grana cheese</i>		

Wir bitten um Verständnis, dass für jede zusätzliche Beilage ein Zuschlag von 3.00 berechnet wird.
Please consider that we charge 3.00 for each additional topping.



Schweinefleisch / *contains pork*



Vegetarisch / *vegetarian*



Glutenfrei / *gluten-free*

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT

Dolci e Gelati

	<i>piccola</i>	<i>grande</i>
Panna cotta ai Frutti di Bosco nel Vasetto di Vetro Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren serviert im Weckglas <i>Panna cotta with warm wild berries served in a pot glass</i>		9.90
Dessert della Casa Hausdessert <i>Chef's creation</i>		10.50
Tiramisù Das klassische italienische Dessert aus Biskuit, Mascarpone, Kaffee und Amaretto <i>The classic Italian dessert with biscuit, mascarpone cream, coffee and amaretto liqueur</i>	7.90	11.90
Gelato Kaffee, schwarze Schokolade, Croccantino, Haselnuss, Vanille <i>Coffee, dark chocolate, croccantino, hazelnut, vanilla</i>	Pro Kugel / Each scoop	3.00
Sorbetto Erdbeer, Zitrone, Melone <i>Strawberry, lemon, melon</i>	Pro Kugel / Each scoop	3.00
Schlagrahm / Whipped cream		+ 1.50



Schweinefleisch / contains pork



Vegetarisch / vegetarian



Glutenfrei / gluten-free

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT



Weine im Offenausschank

Vini Bianchi - Weissweine 1dl

PINOT GRIGIO DEL VENETO IGT 2018 - Selezione Da Roberto 5.50
Pinot Grigio mit delikatem Bouquet, als Aperitif und Essensbegleiter

CHARDONNAY SICILIA IGT 2018 - Feudo Arancio 6.60
Dieser frische, saftige Wein besitzt Aromen von reifen Äpfeln, etwas Pfirsich und Minze und wird als Aperitif, zu Antipasti und Primi Piatti genossen

ARNEIS ROERO DOCG 2018 – PALLADINO 7.50
Die klassische Piemonteser Weissweinsorte ergibt einen frischen, elegant fruchtigen Wein mit Aromen von Kernobst und Blüten, ideal als Aperowein und Begleiter von Antipasti und Salaten.

Vini Rosé - Roséweine 1dl

PRIMITIVO ROSATO COREROSA IGT 2019 - Due Palme 6.50
Eleganter, fruchtiger, runder, beeriger Rosé aus der beliebten Sorte Primitivo

Vini Rossi - Rotweine 1dl

BARBERA Piemont DOC 2017 - Selezione Da Roberto 6.50
Beeriger, fruchtiger Wein aus der typischen piemonteser Rebsorte

PRIMITIVO SALENTO DONCOSIMO IGP 2018 - Due Palme 7.50
Beerig, fruchtig und würzig; ideal zu Primi Piatti, Pizza und Fleischgerichten

TENUTE CHIPURU NEGROAMARO IGP 2018 - Due Palme 6.50
Beerig, fruchtig, weich und rund



Schweinefleisch / contains pork



Vegetarisch / vegetarian



Glutenfrei / gluten-free

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT



Bibite

Caffè e Tè

Kaffee, Espresso oder Tee		4.50
Cappuccino		4.50
Doppio Espresso		6.00
Latte Macchiato		4.50
Corretto Grappa		6.50

Succhi di Frutta

Orangensaft (frisch gepresst)	2.0 dl	6.50
Tomatensaft	2.0 dl	5.00
Apfelsaft	3.3 dl	5.30

Minerali

San Pellegrino	5.0 dl	6.00
San Pellegrino (Liter)	1l	11.00
Panna (ohne Kohlensäure)	5.0 dl	6.00
Coca-Cola, Coca-Cola zero	3.3 dl	5.00
Rivella rot, blau oder grün	3.3 dl	5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2.0 dl	5.00
Chinotto	2.0 dl	4.50
San Bitter	2.0 dl	4.50

Birre

Hopfenperle hell - Feldschlösschen (offen)	2.5 dl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei	3.0 dl	4.50

*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

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT



Bevande alcoliche

Aperitivi

Martini Bianco & Rosso	15.0 Vol%	4 cl	8.00
Campari	23.0 Vol%	4 cl	8.00

Digestivi, Liquori e Distillati

Amaro Averna	29.0 Vol%	4 cl	8.00
Limoncello di Sicilia Russo	32.0 Vol%	4 cl	8.00
Sambuca Molinari	40.0 Vol%	2 cl	7.00
Amaretto di Saronno	28.0 Vol%	2 cl	7.00
Brandy Vecchia Romagna	38.0 Vol%	2 cl	7.00
Whisky Ballantine's	40.0 Vol%	4 cl	11.00
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	10.00
Grappa di Brunello – Aldobrandini	43.0 Vol%	2 cl	10.00
Grappa di Moscato – Aldobrandini	43.0 Vol%	2 cl	10.00
Grappa di Amarone – Paesanella	41.0 Vol%	2 cl	11.50

Gerne empfehlen wir auch unsere Grappa Karte

We also recommend our Grappa menu

La vita è bella!

Alle Preise in CHF inkl. MWST. / All prices in CHF including VAT