



# 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 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 della casa</b> Veneto	1 dl	10.00
<b>Ramazzotti 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	12.00
<b>Aperitivi analcolici</b> Sanbitter	1 dl	6.00
<b>Aperitivi alcolici</b> Aperol Spritz	2 dl	12.00

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration 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

### Buffet d'Antipasti

Bedienen Sie sich an unserem typisch italienischen Buffet und stellen Sie Ihren Antipasti-Teller selbst zusammen.

Please help yourself to our typical Italian buffet and create your own Antipasti plate.

piccola

18.50

grande

25.50

### Bruschette della Casa

Geröstete Brotscheiben garniert mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Büffel-Mozzarella und Basilikum

Toasted bread slices with a topping made of tomatoes, olives, onions, bufala mozzarella cheese and basil

13.50

### Caprese di Bufala

Tomaten und Büffel-Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl

Tomatoes and bufala mozzarella cheese with fresh basil and olive oil

15.50

20.50

### Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes zartes Kalbfleisch an einer cremigen Thonsauce

Thinly sliced tender veal with a tuna sauce

16.50

22.50

### Carpaccio con Rucola e Grana Padano

Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Grana-Padano-Splittern

Thinly sliced raw beef with rucola salad and shavings of Grana Padano cheese

17.50

24.50



## Antipasti-Buffer

### Italianità auf den Teller gebracht

Typisch italienische Antipasti in verschiedenen Variationen genießen. Wählen Sie zwischen einem kleinen oder grossen Teller und suchen Sie sich Ihre Antipasti selbst am Buffet aus.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeitenden.

 Schweinefleisch pork |  Vegetarisch vegetarian |  Glutenfrei gluten-free





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

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 04/2023



## Insalate

- Insalata verde**   9.50  
Grüner Salat mit Dressing nach Wahl  
Mixed green salad with a dressing of your choice
- Insalata mista**   11.50  
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl  
Mixed salad with a dressing of your choice

## Zuppa

- Crema Pomodoro**  *Homemade* 11.50  
Tomatencremesuppe Cream of tomato soup
- Tortellini in Brodo** *Homemade* 11.50  
Bouillon mit Tortellini Bouillon soup with tortellini

## Pasta

- Ravioli «Roberto»**  25.50  
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen serviert mit Steinpilzsauce  
Ravioli filled with cep and cep sauce
- Cannelloni di Magro**  *Homemade* 22.50  
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
- Lasagne della Casa** *Homemade* 23.50  
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**  *Homemade* 24.50  
Hausgemachte Roulade aus frischem Nudelteig,  
gefüllt mit Schinken und Ricotta  
Homemade rolled pasta filled with ham and ricotta

 Schweinefleisch pork |  Vegetarisch vegetarian |  Glutenfrei gluten-free

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



**Tris di Pasta**  *Homemade* 25.50

Eine Trio-Variation aus Rosette della Casa, Cannelloni di Magro und Pasta der Saison

A trio variation of Rosette della Casa, Cannelloni di Magro und Spaghetti «Chitarra» with rucola and pesto

**Pasta ai Gamberoni** 28.50

Teigwaren mit Riesencrevetten und Tomatensauce, mit Brandy flambiert


Pasta with king prawns, tomato sauce, flambéed with Brandy

## Spaghetti

**Spaghetti alla Carbonara**  24.50

Mit Guanciale, Rahm, Ei und Grana Padano

With bacon, cream, egg and Grana Padano cheese

**Spaghetti all'Amatriciana**  23.50

Mit Guanciale, Zwiebeln, Tomatensauce, Peperoncini und Rahm

With bacon, onions, tomato sauce, red hot chili peppers and cream

**Spaghetti alle Vongole** 26.50

Mit Venusmuscheln, frischen Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

With venus mussels, fresh tomatoes, garlic, parsley and olive oil

**Spaghetti Pomodoro** 21.50

Mit Tomatensauce und Basilikum

With tomato sauce and basil

**Spaghetti Bolognese** 24.50

Spaghetti mit Rindfleischsauce und Basilikum

Spaghetti with beef sauce and basil

**Spaghetti Aglio olio e peperoncino**  23.50

Mit Peperoncini, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

With peperoncini, garlic, parsley and olive oil

**Spaghetti Pesto**  23.50

Mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne und Olivenöl


With basil, garlic, pine nuts and olive oil



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.



## Risotti

<b>Risotto Don Leonardo</b>	27.50
Weissweinrisotto mit geschnetzelter Pouletbrust an Cognac-Rahmsauce <i>Risotto with sliced chicken breast and a cognac cream sauce</i>	
<b>Risotto ai Funghi Porcini</b> 	26.50
Weissweinrisotto mit Steinpilzen <i>White wine risotto served with porcini mushrooms</i>	
<b>Risotto allo Zafferano con Salmone affumicato</b>	28.50
Safranrisotto mit Rauchlachs <i>Saffron risotto with smoked salmon, crème fraîche and garden cress</i>	



## Bankette & Events

Für Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste, Reisegruppen oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 90 Personen genussvoll zu tafeln.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.

 Schweinefleisch **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.*

Alle Preise in CHF inkl. MWST. *All prices in CHF incl. VAT.*

Version 04/2023



## Piatti di Carne

<b>Fegato di Vitello nel Tegamino</b> 	32.00
Gebratene Kalbsleber serviert im Pfännchen an einer Salbei-Butter-Sauce Grilled veal livers served in a pan with a sage butter sauce	
<b>Pezzi di Pollo all'Aglio</b> 	29.50
Gebratene Pouletstücke mit Knoblauch Roasted chicken pieces with garlic	
<b>Scaloppina al Limone</b>	39.00
Kalbsschnitzel (180 g) an einer Zitronensauce Veal escalope (180 g) with a lemon sauce	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	39.00
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei Veal escalopes with parma ham and sage	
<b>Tagliata di Manzo con Rucola e Grana Padano</b> 	42.00
Gegrilltes Rindsentrecôte (200 g) mit Rucola und gehobeltem Grana Padano Grilled beef sirloin (200 g) served with rucola and parmesan shavings	

## Beilagen / Sides

<b>Eine Beilage inkl.</b>	jede weitere	+ 6.00
<b>One side incl.</b>	each additional	+ 6.00
	– Saisonales Gemüse <i>Seasonal mini vegetables</i>	
	– Babykartoffeln <i>Baby potatoes</i>	
	– Weissweinsrisotto oder Safranrisotto <i>white wine risotto or saffron risotto</i>	
	– Pasta des Tages <i>Pasta of the day</i>	

## Pesce










<b>Salmone in padella</b>	29.50
Gebratenes Lachsfilet, serviert mit Saisongemüse Fried salmon fillet served with seasonal vegetables	
<b>Filetto di Branzino</b>	35.50
Seebarsch mit Saisongemüse und Balsamico-Jus Sea bass with seasonal vegetables and balsamico jus	

 Schweinefleisch pork |  Glutenfrei gluten-free

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



## Le nostre Pizze

<b>Margherita</b> 	19.50
Tomaten, Oregano, Mozzarella Tomatoes, oregano, cheese	
<b>Da Roberto</b> 	20.00
Knoblauch, Oregano, Tomaten, Mozzarella Garlic, oregano, tomatoes, cheese	
<b>Prosciutto</b> 	22.00
Schinken, Oregano, Tomaten, Mozzarella Ham, oregano, tomatoes, cheese	
<b>Regina</b> 	23.50
Schinken, Champignons, Tomatensauce, Oregano, Mozzarella Ham, mushrooms, tomatoes, oregano, cheese	
<b>Pizza con pollo</b>	23.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pouletbrust Tomatoes, cheese, oregano, chicken breast	
<b>Calabrese</b> 	22.00
Scharfe Salami, Oregano, Tomaten, Mozzarella Spicy salami, oregano, tomatoes, cheese	
<b>Calzone</b> 	24.00
Gefüllte Pizza mit Champignons, Schinken, Oregano, Tomaten, Mozzarella Stuffed pizza with mushrooms, ham, oregano, tomatoes, cheese	
<b>Quattro Gusti</b> 	24.50
Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Tomaten, Mozzarella Mushrooms, ham, artichokes, olives, tomatoes, cheese	
<b>Pizza «Da Ricardo»</b>	25.50
Thunfisch, Zwiebeln, Chili Tuna, Onions, Chili	
<b>Crudo e Rucola</b> 	26.50
Parma-Rohschinken, Rucola, Grana Padano Parma ham, rucola, Grana cheese	
<b>Pizza «Don Tomaso»</b> 	27.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Mascarpone, Cherrytomaten, Oregano Tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket salad, mascarpone, cherry tomatoes, oregano	

 Schweinefleisch 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

	<i>piccola</i>	<i>grande</i>
<b>Panna cotta ai Frutti di Bosco nel Vasetto di Vetro</b> <i>Homemade</i> Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren serviert im Weckglas Panna cotta with warm wild berries served in a pot glass		12.50
<b>Dessert della Casa</b> <i>Homemade</i> Hausdessert Chef's creation		10.50
<b>Tiramisù</b> <i>Homemade</i> Das klassische italienische Dessert aus Biskuit, Mascarpone, Kaffee und Amaretto The classic Italian dessert with biscuit, mascarpone cream, coffee and amaretto liqueur	9.00	12.50
<b>Gelato</b> Kaffee, schwarze Schokolade, Croccantino, Haselnuss, Vanille Coffee, dark chocolate, croccantino, hazelnut, vanilla	pro Kugel <i>each scoop</i>	4.00
<b>Sorbet</b> Erdbeer, Zitrone, Melone Strawberry, lemon, melon	pro Kugel <i>each scoop</i>	4.00
<b>Schlagrahm Whipped cream</b>		+ 2.00

« 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





## Bibite

### Caffè e Tè

Kaffee, Espresso oder Tee serviert mit einem Amaretto (Da Graziella)		5.00
Cappuccino		5.50
Doppio Espresso		7.00
Latte Macchiato		5.50
Corretto Grappa		8.00

### Succhi di Frutta

Tomatensaft	2.0 dl	5.00
Apfelsaft	3.3 dl	5.50
Orangensaft (frisch gepresst)	2.0 dl	6.50

### Minerali

San Pellegrino	5.0 dl	6.00
San Pellegrino (Liter)	1 L	11.00
Panna (ohne Kohlensäure)	5.0 dl	6.00
Panna (Liter)	1 L	11.00
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	5.50
Sanbitter	2.0 dl	6.00

## Birre

Feldschlösschen alkoholfrei	3.0 dl	5.00
Hopfenperle hell – Feldschlösschen (offen)	2.5 dl	5.00



## *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 Brunello – 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.

---