

ANTIPASTI

Vorspeisen

TAGLIERE OLIVES D'OR FÜR 1 ODER 2 PERSONEN – Culatello di Zibello-Schinken, Soppressata, Mortadella "Bologna", Parmigiano Reggiano, Oliven, Peperoni mit Ricotta, Gnocco fritto 23/46


BRUSCHETTE – Tomaten, Stracciatella, Basilikum 18 

 **CARPACCIO DI TONNO FRESCO** – Thunfisch-Carpaccio, Kapern, Zitrone, Dill, Rucola 30  

CALAMARI FRITTI – Knusprige Calamari, Zitrone, Kräuter-Aioli 21

 **GAMBERONI ALL'AGLIO E PAPRICA** – Riesenkrevetten in Knoblauch-Buttersauce, Pimento 28 

POLPETTE DELLA MAMMA – Hausgemachte Kalbfleischklösschen im Ofen gebacken, Pomodoro, Parmigiano Reggiano 24

CARPACCIO DI MANZO – Gegrilltes Rindscarpaccio, Trüffel-Aioli, Kartoffelchips, Rucola, Parmigiano Reggiano 30 

VITELLO TONNATO – Enzos Originalrezept aus dem Piemont 28  

vegetarisch 

vegan 

laktosefrei 

glutenfrei 

 Signature Dish


Alle Backwaren werden von der Bäckerei Merz aus der Region bezogen.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien. Die Preise sind in CHF.

09/24

INSALATE E MINESTRE


Salate und Suppen

INSALATA OLIVES D'OR – Bio Salat & Gemüse, Tomaten, Kürbiskerne, Parmigiano Reggiano, Hausdressing 18 

MARMANDE TOMATEN & BÜFFELMOZZARELLA – Basilikum-Pesto, Pistazien aus Bronte 27  


ZUPPA DI ZUCCA – Kürbissuppe, Kerne, Öl, Sauerrahm 18 

MINISTRONE CON PANCETTA 18 

PASSATA DI POMODORO – Tomatensuppe, Crostone, Parmigiano Reggiano, Basilikum 16 

PIZZE

Pizza

 **OLIVES D'OR** – San Marzano-Tomaten, Mozzarella, Culatello di Zibello-Schinken, Rucola, Parmigiano Reggiano, Burrata Pugliese 30

DIAVOLA (SCHARF) – San Marzano-Tomaten, Mozzarella, 'Nduja, Ventricina Salami, Knoblauch, Taggiasca Oliven 28

FRUTTI DI MARE – San Marzano-Tomaten, Mozzarella, Riesenkrevetten, Moscardini, Calamari, Vongole, Basilikum, Chili 32


BIANCA AL TARTUFO E MASCARPONE – Trüffel, Mascarpone, Büffelmozzarella, Parmigiano Reggiano 36 

MARGHERITA – San Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum 26 

PASTA E RISOTTO

Pasta und Risotto

SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA – Guanciale, Tomate, Zwiebel, Pecorino Sardo 38

 **LINGUINE AI FRUTTI DI MARE** – Riesencrevetten, Vongole, Moscardini, Calamari, Chili, Tomate, Zitrone 46

RIGATONI – Pomodoro, Basilikum, Stracciatella, Pangrattato 33 

AGNOLOTTI DI RICOTTA CON SPINACI – Spinat, Ricotta, Majoran, Steinpilze 40 

GNOCCHI DI PATATE E ZUCCA – Kartoffel-Kürbisgnocchi, Tomaten, Thymian 39 

RAVIOLI PLIN – Fleischfüllung, Salbeibutter, Parmigiano Reggiano 40


LASAGNA CLASSICHE – Bolognese, Béchamel, Parmigiano Reggiano 42

RISOTTO CARNAROLI – Safran, Waldpilze, Parmigiano Reggiano, Pinienkerne 38

Alle Pasta Gerichte ausser Lasagne sind auch mit glutenfreien Spaghetti möglich.

PESCE E CARNE

Fisch und Fleisch

 **BRANZINO** – Ganzer Wolfsbarsch, Sizilianische Pinienkerne, Sardellen, Taggiasca Oliven, Kapern 55*

LUCCIO PERCA AL FORNO – Zander aus dem Ofen, Muscheln, Tomaten, Knoblauch, Zitrone 59*

COSTOLETTA DI VITELLO (300 GR) – Gebratenes Kalbskotelette, Steinpilze, Pastinaken, Jus 64* 

STINCO D'AGNELLO – Geschmorte Lammkeule, Croûtons, Tropea-Zwiebel, Guanciale 52

GALLETTO ALLA GRIGLIA – Mistkratzerli vom Grill, Salsa verde, Zitrone 46



FILETTO DI MANZO (200 GR) – Australisches Rindsfilet, Ofenkürbis, Markbein, Jus 67* 

*Aufpreis CHF 15.- für Dine Around Package

Contorni

Beilagen

Wählen Sie passende Beilagen – alle Beilagen CHF 8.50

INSALATA A FOGLIE BIO – Italienischer Bio-Blattsalat, Radieschen, Gartenkräuter  

POMMES FRITES – Parmigiano Reggiano, Trüffel-Aioli 

VERDURA MEDITERRANEA – Gemischtes mediterranes Gemüse  

PATATE ARROSTO CON ERBETTE – Geröstete Kräuterkartoffeln   

FUNGHI DI BOSCO – Gebratene Waldpilze, Knoblauch, Piemonteser Haselnüsse  

CARNAROLI RISOTTO 