Dove la Tradizione Mediterranea Incontra il Gusto

Insalate

Insalata verde — **9.50**
Grüner Saisonsalat
Salade verte de saison
Seasonal green salad

Insalata di mercato — **13.50**
Gemischter Saisonsalat
Salade mêlée de saison
Seasonal mixed salad

Insalata valeriana con uova e pancetta — **16.50**
Nüsslersalat mit Ei und Speck
Doucette avec œuf et lard
Corn salad with egg and bacon

Antipasti

Bruschetta ai pomodori 3 Pezzi — **13.50**
Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum
Pain grillé aux tomate, ail, basilic
Grilled bread with tomatoes, garlic, basil

La Parmigiana 2.0 2 Pezzi — Pic. **14.80** / Gr. **27.50**
Auberginenbällchen in Tomatensauce und Mozzarella
Boulettes d'aubergines à la sauce tomate et mozzarella
Eggplant balls with tomato sauce and mozzarella

La Pizzetta fritta Bologna 2 Pezzi — **16.00**
Frittierte Pizzeteig, Mortadella, Burrata, Pistazien
Pâte à pizza frite, Mortadella, Burrata, Pistache
Fried pizza dough, Mortadella, Burrata, Pistachios

Vitello tonnato — Pic. **26.50** / Gr. **33.00**
Saftige Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
Fines tranches de veau avec sauce au thon
Succulent slices of veal with tuna sauce

Tartare di manzo di fassona piemontese "a modo mio" — 100gr **25.00** / 200gr **39.00**
Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind
Tartare de bœuf Fassona du Piémont
Piedmontese Fassona Beef Tartare

Tartare mediterraneo — 100gr **19.50** / 200gr **33.00**
Mediterranes Tartare (Auberginen/Peperoni)
Tartare Méditerrané (Aubergine/Poivron)
Mediterranean Tartare (Eggplant & Bell Pepper)

MwSt. 8.1% inbegriffen

Dove la Tradizione Mediterranea Incontra il Gusto

Zuppe

Zuppa vellutata di zucca moscata, semi di girasoli tostati 12.50
Samtige Kürbissuppe, geröstete Sonnenblumenkernen
Soupe à la courge veloutée, graines de tournesol grillées,
Velvety pumpkin soup, roasted sunflower seeds

Pasta

Penne Arrabbiata 19.50
Pikante Tomatensauce
Sauce tomate piquante
Spicy tomato sauce

Linguine all' aglio, olio, peperoncino 19.50
Knoblauch, Öl, Paprikaschoten, Petersilie
Ail, huile, piments, persil
Garlic, oil, peppers, parsley

Rigatoni alla norma 23.50
Tomatensauce, Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum, Ricotta salata
Sauce tomate, aubergine, ail, huile d'olive, basilic, ricotta salata
Tomato sauce, eggplant, olive oil, garlic, basil, ricotta salata

Rigatoni all' amatriciana 23.50
Tomatensauce, Guanciale (Wangenspeck), Pecorino Romano
Sauce tomate, Guanciale (lard de joue de porc), Pecorino Romano
Tomato sauce, Guanciale (pork cheek bacon), Pecorino Romano

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al pomodoro 23.50
Teigtaschen mit Quark- und Spinatfüllung an Tomatensuce
Pâtes farcies avec fromage et épinards avec sauce tomate
Pasta filled with ricotta and spinach with tomato sauce

Fagottini al Tartufo nero 29.50
Teigtaschen mit Trüffelfüllung
Fagottini farcies aux truffes
Fagottini stuffed with truffles

Linguine alle vongole verace 29.50
Mit Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch – je nach Anlieferung
Avec palourdes, huile d'olive, ail, persil – Selon l'arrivage
With Venus calms, oil olive, garlic, parsley – According to arrival

Strozzapretti ai frutti di mare 29.50
Mit Meeresfrüchten – je nach Anlieferung
Avec des friuts de mer – Selon l'arrivage
With Seafood – According to arrival

MwSt. 8.1% inbegriffen

Dove la Tradizione Mediterranea Incontra il Gusto

Carne e Pesce

Bistecca di manzo grigliata con burro all' erbette **45.00**
Rinds Entrecôte grilliert an Kräuter Olivenöl
Entrecôte de bœuf grillé à l'huile d'herbes fraîches
Grilled beef steak with Fresh Herb Oil

Stinco di agnello brasato su polenta Bramata **38.50**
Lamm Haxen geschmorrt auf Bramata Polenta
Jarrets d'agneau braisés sur polenta Bramata
Lamb shanks braised on Bramata polenta

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano **38.50**
Kalbshaxe geschmort mit Safranrisotto
Jarret de veau braisé avec risotto au safran
Veal shanks braised with saffron risotto

Filetto di Branzino al limone **39.50**
Wolfsbarschfilet an Zitronensauce - je nach Anlieferung
Filet de loup de mer a la sauce citron - Selon l'arrivage
Sea bass fillet with lemon sauce - According to arrival

Contorni: Risotto, Patate Fritte, Tagliatelle, Insalata

Dolci della casa e Gelati

Tiramisù **11.00**
Mascarpone, Löffelbiscuit, Eier, Kaffee, Amaretto / Biscuits à la cuillère, Mascarpone, Oeufs, Café, Amaretto

Panna cotta con coulis ai frutti di stagione **9.00**
Panna cotta mit Saison Früchte Coulis / Panna cotta au coulis de fruits de saison

Baba Rhum Invecchiato **12.50**
Hefegebäck im Rhum getränkt / Pâtisserie à la levure imbibée de rhum

Cannolo Siciliano **9.80**
Frittierte Teigrolle mit Ricottafüllung / Pâtisserie sicilienne en forme de tube fourrée à la ricotta

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia e gelato di canella **14.50**
Apfelküchlein mit Vanillesauce und Zimteis / Beignets de pommes avec sauce à la vanille et glace à la cannelle

Affogato al caffè **8.50**
Vanilleeis "ertränkt" im Espresso / Glace vanille "noyée" dans l'espresso

Gelati Frisco Imperial

Gelati: vaniglia, cioccolato, caffe, caramel, pistacchio, fragola, nocciola, cannella

Sorbeti: limone, arancia sanguina, prugna, pere Williams

per Pallina 4.50 + panna 1.00 / + alcolico 3.50

MwSt. 8.1% inbegriffen