

Antipasti

Tagliere di affettati misti für zwei Personen **33**

Plättli mit San Daniele Schinken DOP 18 Monate, Pancetta, Bresaola, Salamino Nostrano, Pecorino Sardo DOP, Oliven "Nocellara del Belice", Essiggemüse, Grissini

Insalata Mista - hausgemachte Vinaigrette **11** *vegy*

Lollo rot und grün, Peperoni rot und gelb, Rüepli, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln

Caprese **13** *vegy*

Büffelmozzarella, Strauchtomaten, hausgemachte Vinaigrette

Cozze gratinate **12**

Überbackene Muscheln mit Knoblauch, Petersilie und Semmelbröseln

Vitello Tonnato **23**

Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Suppen

Blumenkohl suppe **11** *vegy*

Risotto und Teigwaren

Risotto Funghi e Sbrinz **24** *vegy*

Cremiges Pilz-Risotto mit Kernser Edelpilzen und Sbrinz

Linguine alla Carbonara **22**

Wie das Originalrezept verwenden wir Guanciale eine luftgetrocknete und gewürzte Schweinebacke, Pecorino-Käse, schwarzen Pfeffer, Eigelb

Linguine Aglio, Olio e Peperoncino **16** *vegy*

Ein Klassiker, Knoblauch, Natives Olivenöl extra und Chilischote

Spaghetti al Pomodoro **18** *vegy*

Mit unserer Tomatensauce

Penne all'Arrabbiata **18** *vegy*

Mit unserer pikanten Tomatensauce

Penne all'Amatriciana **22**

Mit Pancetta, rote Zwiebeln, Pecorino Käse, Cherry Tomaten, Natives Olivenöl extra

Ravioli **18/27** *vegy*

*Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt
in Butter, Salbei und Pecorino sauce geschwenkt*

Spezialitäten aus Sardinien

Fregola Sarda **26**

Für die Region Sardinien typische Nudeln aus Hartweizengriess in kleiner Kugelform mit Sepiatinte, Garnelen-Bisque und Jakobsmuscheln

Gnocchetti Sardi alla Campidanese **22**

Typisch Malloreddus Nudeln mit Unserer Ragout "Campidanese", ein typisch rustikales sardisches Sauce mit grobkörniger Wurst

Fisch Hauptgänge

Moscardini **27**

Babyoktopus mit scharfer Tomatensauce, kartoffelwürfel und knuspriges Brot

Fleisch Hauptgänge

Filetto di Manzo 200 g **45**

Rinderfilet mit Kartoffelpüree und Gegrilltes Mischgemüse

Petto di Pollo **29**

Hühnerbrust mit Kartoffelpüree und Gegrilltes Mischgemüse

Panierte Schweineschnitzel **27**

Serviert mit Gemüse und Pommes frites

Tagliata di Manzo 180 g **40**

Entrecôte vom Rind, serviert mit Rucola und Grana Padano spänen mit einer Beilage Ihrer Wahl

Beilagen

Kleiner gemischter Salat CHF **5**

Pommes Frites CHF **6**

Gebackene Rosmarinkartoffeln CHF **6**

Gegrilltes Mischgemüse CHF **6**

Dessert

Tiramisù **10**

Savoardi-Kekse, Eier, Kaffee, Mascarpone, Schokoladenpulver. Einfach Klassisch

Cheesecake mit Mangosauce **9**

Knuspriger Keksboden, Frischkäse und mangosauce

Käseauswahl mit Honig und Feigensenf **17**

Occelli al Barolo aus Piemont, Castelmagno DOCG aus Piemont, Pecorino Sardo DOP und Dallenwiler Geisskäse

Vinsanto e Cantucci **9**

“...à la Toscana”

Cantucci, typische toskanische Kekse, sollten in Vin Santo getränkt und genossen werden...

Herkunft von Fleisch und Fisch:

Poulet: Frankreich

Rind: Uruguay, Paraguay

Schwein: Schweiz

Pulpo: Italien

Fisch: Italien