

Antipasti

Insalata Mista - Italienische Sauce **11** *vegy*

Oktopus-Kartoffel Salat **16**

Burrata **15** *vegy*

Burrata, Cherry Tomaten, Basilikumpesto und
Pinienkerne

Cozze gratinate **12**

Überbackene Muscheln mit Knoblauch,
Petersilie und Semmelbröseln

Vitello Tonnato **23**

Primi

Linguine alla Carbonara **22**

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

Penne all'Amatriciana **22**

Mit Pancetta, Zwiebeln, Tomatensauce und
Natives Olivenöl

Trofie al Pesto Genovese **20**

Typisch ligurisches Rezept, mit
Basilikum-Pesto, Pinienkernen und
Cherrytomaten

Agljo, Olio e Peperoncino **16** *vegy*

Ein Klassiker, Linguine, Knoblauch,
Natives Olivenöl und Chilischote

Linguine al Pomodoro **18** *vegy*

Mit unserer Tomatensauce

Penne alla Bolognese **22**

Mit unserem Bolognese Ragout



Secondi

Orata al cartoccio (ca 20 min) **31**

Ganze Dorade in Folie gebacken mit
Ofenkartoffeln

Poulet Paillard **23**

Gegrillte Hähnchenbrust, serviert mit einem
gemischtem Salat

Paniertes Schweineschnitzel **26**

mit Gemüse und Pommes frites

Tessiner Bratwurst "Luganica" **20**

mit Pommes frites und hausgemachter
Zwiebelmarmelade

Gegrilltes Schweinskotelett **26**

mit Ofenkartoffeln und Gemüse

Dolci

Tiramisù **10**

Der Klassiker

Torta Caprese **6.5**

Mandeln, Eier, Zucker, Butter, Schokolade

Fruchtsalat **6**

Melone, Nektarinen, Ananas

Glace **3.5**

Schokolade, Vanille oder Erdbeere
Von Migis Schoggi-Gädäli, Kerns

Herkunft von Fleisch und Fisch: Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer von 7,7%