

Antipasti

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

Burrata **18** *vegy*

Burrata, Cherry Tomaten, Basilikum Pesto und Pinienkernen

Cozze al Vermentino **14/25** *glutenfrei*

Muscheln in Weißwein gegart, mit Knoblauch und Petersilie

Cozze del Golfo **15/27** *glutenfrei pikant*

Muscheln in Tomatensauce gegart, mit Knoblauch, Petersilie und Peperoncino

Primi

Linguine alla Carbonara **22**

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

Malloreddus alla Bolognese **22**

Mit unserem Bolognese Ragout

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

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

Ein Klassiker, Linguine, Knoblauch, Natives Olivenöl und Chilischote

Linguine al Pomodoro **18** *vegy*

Mit unserer Tomatensauce



Secondi

Poulet Paillard **23**

Gegrillte Hähnchenbrust, serviert mit Gemüse und Pommes frites

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

Sebadas **10**

Eine knusprige Teigtasche, gefüllt mit süßem Frischkäse und serviert mit Honig und Zitronenschale.

Tiramisù **9**

Der Klassiker

Torta Caprese **6.5**

Mandeln, Eier, Zucker, Butter, Schokolade

Glace **3.5**

Schokolade, Vanille, Erdbeere Waldbeere und Haselnuss

Von Migis Schoggi-Gädäli, Kerns

Herkunft von Fleisch: 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%