

In Italia si mangia bene

Wir bieten eine frische Küche mit hochwertigen Produkten.

Wir verwenden Bio-Produkte, wo es geschmacklich und ökonomisch Sinn macht. Unser Frischfleisch beziehen wir von Schweizer Bio- oder IP-Bauernhöfen, Ausnahmen werden in der Karte deklariert. Viele der von uns verwendeten Produkte tragen Labels wie DOP (Denominazione d'origine protetta), IGP (Indicazione geografica tipica) oder STP (Specialità tradizionale garantita). Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Bio-Eier. Unser Brot ist ein helles Bio-Zwirbelbrot und die Focaccia machen wir selber.

Bitte haben Sie Verständnis, wenn mal etwas ausgehen sollte.

Salumipro Sorte **9.50 / 11.50***

- Mortadella** Spezialität aus Bologna IGP
Mortadella cotta di Poschiavo gekochte Mortadella
Salame Felino Salami aus der Umgebung von Parma IGP
Salame piccante scharfe Salami
Salame di cinghiale* Wildschweinsalami
Salame „ apero“ dünne Tessiner Salami
Buristo würzige Blutwurst
Finocchiona Fenchelsalami
Salametti di stambecco Steinbock aus dem Puschlav
Salametti di cinghiale Wildschwein aus dem Puschlav
Salametti tradizionale auch aus dem Puschlav
Salsiccia di cervo Hirsch aus dem Puschlav
Prosciutto crudo* Rohschinken nach Markt und immer gut gereift! IGP
Prosciutto cotto gekochter Schinken
Porchetta Spanferkelschinken aus dem Ofen
Lardo di Colonnata* Der berühmteste aller Lardi, der mindestens 6 Monate in Carrara Marmorbottichen auf Meersalz und Kräutern reift. IGP
Bresaola* Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin IGP
Pancetta arrotolata Speck
Capocollo Coppa
 Fragen Sie unseren Salumiere nach weiteren Spezialitäten!
 Alle unsere Wurstwaren, Käse und Schinken kommen aus der Schweiz oder Italien.

Formaggipro Sorte **9.50**

- Taleggio Valsassina** Der Wahre – echt, klassisch aus dem Val Sassina DOP
Testun al Barolo halbharter Kuh- und Schafmilchkäse im Barolotraubentrestler, aus dem Piemont
Robiola Bosina Weichkäse aus dem Piemont (Schaf- und Kuhmilch)
Gorgonzola Novara DOP
Parmigiano Reggiano Knallharter Bio-Italo-Macho Hartkäse
Pecorino Nocerino mit Oliven- und Leinöl raffinierter Schafskäse
Pecorino Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano DOP

Salumi e formaggi

- Misto salumi** **18.50**
Misto 4 formaggi **18.50**
Misto 2 formaggi **13.50**

SUPERMISTO ITALIA Salumi, formaggi & agrodolci **26.50**

Antipasti

- Carpaccio di finocchio** Fenchelcarpaccio mit Parmesan **10.-**
Brandade di baccalà **14.-**
 Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern
Polpo alla ligure **16.-**
 Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven
Carne cruda alla piemontese Tatar vom Fassone-Rind **17.50**
Alici con salsa verde Marinierte Sardellen **9.-**
Mozzarella di bufala **16.-/28.-**
 Büffelmozzarella mit geschmortem Radicchio tardivo
Pasta e fagioli Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan **10.50**
Trippa con pancetta Kutteln mit Speck **11.-**
Cime di rapa **9.50**
Catalogna Blattzichorie (löwenzahnähnlich) mit Pinien, Rosinen und Fenchelsamen **10.50**
Polpette di pane **11.-**
 Frittierte Brotkroketten mit Kapern, getrockneten Tomaten und Pecorino
Olive **5.-**

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Spaghetti al pomodoro | 18.- |
| Spaghetti all'amatriciana | 21.50 |
| Spaghetti an Tomatensauce mit Speck und Pecorino | |
| Linguine nere con gamberi, panna e pomodori | 33.- |
| Sepialinguine mit Crevetten, Tomaten und Rahm | |
| Pasta e fagioli Pasta-Bohneneintopf mit Speck | 16.50 |
| Penne all'arrabbiata | 19.- |
| Gnocchi al pomodoro fatti in casa | 24.- |
| Gnocchi al gorgonzola e radicchio fatti in casa | 26.50 |
| Trofie al pesto genovese | 26.50 |
| Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen | |
| Rigatoni al sugo di salsiccia | 24.- |
| Pizzoccheri valtellinesi Buchweizennudeln mit Mangold, Kartoffeln, Käse, Knoblauch und Salbei und schwarzem Pfeffer | 27.- |
| Risotto del giorno Tagesrisotto (Carnaroli, Acquerello-Bio) | 26.- |

Secondi

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Luganiga | 24.- |
| Gekochte Puschlaver Wurst mit Castelluccio-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf | |
| Maiale del giorno | 32.- |
| Birmensdorfer Bio-Wollschwein nach Tagesart | |
| Battuta di manzo all'aglio e peperoncino | 29.- |
| Rindspailard | |
| Suprême di pollo | 24.- |
| Mit Kräutern würzig marinierte Pouletsuprême | |
| Quaglia | 29.- |
| Ganze Wachtel (Fr) mit Zitrone und Salbei auf Bruschette | |
| Brasato al chianti | 32.- |
| In Rotwein marinierter und geschmorter Rindsbraten | |
| Calamaretti | 32.- |
| Kleine gebratene Tintenfischli mit Kapernfrüchten, auf Kartoffelstampf mit Zitronen und Oliven | |

Contorni

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Verdure del giorno | 9.50 |
| Cime di rapa | 9.50 |
| Catalogna Blattzichorie (löwenzahnähnlich) mit Pinien, Rosinen und Fenchelsamen | 10.50 |
| Patatine al forno | 7.- |
| Polenta bramata con parmigiano | 8.50 |
| Lenticchie Castelluccio-Linsen (Umbrien) | 9.- |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Insalata Gemischter Blattsalat an Hausdressing | 8.50 |
| Insalata mista Gemischter Blattsalat verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing | 10.50 |

Alle Preise inkl. 8 % MwSt.

Dolci

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Bunet fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan | 9.50 |
| Panna cotta fatta in casa mit Moscatobirnen und Caramelsauce | 9.- |
| Torta della casa fatta in casa Schokoladenkuchen | 9.- |
| Cantucci | 4.- |
| Tartufo al cioccolato | 7.- |
| Tartufo al limoncello | 7.- |
| I Gelati von Sorbetto: | 6.- |
| Vanille, Zitrone, Passionsfrucht, Himbeer, Sauerrahm, Stracciatella, Fior di latte, Mocca und Schoggi | |

Formaggi pro Sorte **9.50**

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Taleggio Valsassina Der Wahre – echt, klassisch aus dem Val Sassina DOP | |
| Testun al Barolo halbharter Kuh- und Schafmilchkäse im Barolotraubentrester, aus dem Piemont | |
| Robiola Bosina Weichkäse aus dem Piemont (Schaf- und Kuhmilch) | |
| Gorgonzola Novara DOP | |
| Parmigiano reggiano Knallharter Bio-Italo-Macho Hartkäse DOP | |
| Pecorino Nocerino mit Oliven- und Leinöl raffinierter Schafskäse | |
| Pecorino Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano DOP | |
| Misto 4 formaggi | 18.50 |
| Misto 2 formaggi | 13.50 |

Caffè

| | |
|------------------------------------------|-------------|
| Espresso | 4.20 |
| Doppio | 5.50 |
| Espresso macchiato | 4.50 |
| Corretto Grappa | 6.- |
| Corretto Vecchia | 6.- |
| Cappuccino nur bis 18.00 Uhr | 5.50 |
| Latte macchiato nur bis 18.00 Uhr | 6.- |

Destillati di Frutta 2cl

| | |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| Uva Viva, Poli, Veneto 40% Malvasia/Moscato | 10.- |
| Mele cotogne, Pojer & Sandri, Trentino, 46% Quitten | 12.- |
| Lamponi, Pojer & Sandri, Trentino 46% , Himbeeren | 12.- |

Grappe 2cl

| | |
|------------------------------------------------------------|-------------|
| Chianti classico, A&G, Toscana 42% Sangiovese | 6.- |
| Sarpa Riserva, Poli, Veneto 40% Cabernet/Merlot | 10.- |
| Amarone, Tedeschi, Veneto 45% | 10.- |
| Nebbiolo, Berta, Piemonte 40% | 10.- |
| Elisi, Berta, Piemonte 43% Nebbiolo | 11.- |
| Brunello, Talenti, Toscana 45% | 10.- |
| Pergole Torte, Monteverdine, Toscana 43% Sangiovese | 12.- |
| Fragolino, Nonino, Friuli 45% | 15.- |
| Passito di Pantelleria, Giovi, Sicilia 43% | 10.- |

Brandy 2cl

| | |
|----------------------------|-------------|
| Vecchia Romagna 38% | 6.50 |
|----------------------------|-------------|