

Antipasti/Vorspeisen/Entrées

<i>Antipasto All'Italiana</i> Grillierter Gemüseteller <i>Grilled vegetables</i>	CHF. 18.00
Bruschetta <i>con Pomodoro</i> mit Tomaten <i>With Tomatoes</i>	CHF. 9.00
<i>Insalata mista</i> Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	CHF. 9.00
<i>Insalata verde</i> Grüner Salat <i>Green salad</i>	CHF. 8.00
Nüsslisalat <i>con porcini</i> mit Steinpilzen <i>with boletus mushrooms</i>	CHF. 15.50
<i>Lumache alle Erbe</i> Schnecken mit Kräuter <i>Snails with Herbs</i>	CHF. 20.50
<i>Cocktail di Gambaretti</i> Krevettencocktail <i>Shrimp Cocktail</i>	CHF. 19.00
Rucola <i>con ricotta e pomodorini</i> mit Frischkäse, Cherry-Tomaten <i>with cream cheese, cherry-tomatoes</i>	CHF. 13.50
<i>Insalata Caprese</i> Mozzarella mit Tomaten <i>with tomatoes</i>	CHF. 15.50
<i>Prosciutto San Daniele e Mozzarella di Bufala</i> San Daniele Schinken und Büffelmozzarella <i>San Daniele ham and buffalo mozzarella</i>	CHF. 24.00
<i>Insalata di mare</i> Meeresfrüchtesalat <i>Seafood salad</i>	CHF. 19.50
<i>Salmone affumicato Norvegese con capperi e cipolla</i> Norwegischer Rauchlachs an Kapern und Zwiebeln <i>Norwegian smoked salmon with capers and onions</i>	CHF. 24.00
<i>Carpaccio di manzo</i> Rindscarpaccio <i>Beef carpaccio</i>	CHF. 26.00

Zuppa/Suppe/Soups

<i>Crema di pomodoro piccante</i> Scharfe Tomatensuppe <i>Spicy tomato soup</i>	CHF. 11.00
<i>Minestrone</i> Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	CHF. 12.00
<i>Stracciatella Alla Pomana</i> Fleischbrühe mit Ei <i>Clear meat broth with egg</i>	CHF. 12.50

Specialità della casa/Spezialität des Hauses/Our specialities

<i>Formaggio misto al forno con patate e giardiniera</i> Raclette aus dem Ofen mit Kartoffeln und saurem Gemüse <i>Raclette from the oven with potatoes and mixed pickles</i>	CHF. 25.00
<i>Parmigiana di Melanzane</i> Aubergine Parmigiana <i>Egg plant parmigiana</i>	CHF. 24.00
<i>Risotto ai funghi porcini</i> Steinpilzrisotto <i>Risotto with mushrooms</i>	CHF. 26.00

Teigwaren/Pasta

Agnolotti con Ricotta, pomodori e spinaci mit Ricotta, Tomatensauce und Spinat <i>with cream cheese, tomato sauce and spinach</i>	CHF. 25.00
Spaghetti al pomodoro mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i>	CHF. 22.00
Tagliolini alla Cardinale con Gamberetti alla Panna mit Crevetten, Rahmsauce <i>with shrimps, creamsauce</i>	CHF. 27.00
Spaghetti allo Scoglio mit Meeresfrüchten <i>with seafood</i>	CHF. 26.00
Spaghetti aglio e peperoncino mit Knoblauch & Peperoncini <i>with garlic and peperoncini</i>	CHF. 21.00
Spaghetti alla Carbonara	CHF. 25.00
Penne all'arrabbiata	CHF. 22.00
Spaghetti Bolognese	CHF. 23.00

Carne/Fleisch/Meat (fin quando che/so lang es hat/ as long as available)

Controfiletto al forno
Entrecôte aus dem Ofen CHF. 49.00
Ovenbaked Sirloin steak

Filetto Al Forno
Rindsfilet aus dem Ofen CHF. 58.00
Ovenbaked beef

Capretto al forno
Gitzi aus dem Ofen CHF. 42.00
Ovenbaked baby goat

Petto di Pollo
Pouletsteak CHF. 27.00
Chicken steak

Fegato di vitello alla veneziana
Kalbsleber mit Zwiebeln CHF. 44.00
Calf's liver with onions

Paillarda di vitello con rucola e parmigiano
Kalbspaillard mit Rucola und Parmesan CHF. 46.00
Escalope of veal with rocket salad and parmesan cheese

Scaloppine di vitello
Kalbsschnitzel an Zitronensauce CHF. 45.00
Escalope of veal with lemon sauce

Pesce/Fisch/Fish

Gamberoni alla Siciliana
Riesencrevetten Sizilianische Art CHF. 51.00
King prawns sicilian style

Filetto di salmone con spinaci e patate al rosmarino
Lachsfilet mit Spinat und Rosmarinkartoffeln
Salmon fillet with spinach and rosemary potatoes
CHF. 35.00

Cozze alla Oristane
Miesmuscheln CHF. 26.00
Mussels

1x Contorno/Beilage/Side dish

Spinaci, Broccoli, Patate fritte, Tagliatelle, Risotto, Patate al rosmarino
Spinat, Broccoli, Pommes-Frites, Teigwaren, Risotto, Rosmarinkartoffeln
Spinach, broccoli, French-fries, noodles, risotto, Rosemary potatoes