



APERITIVO

Bellini Prosecco, Pfirsichpüree <i>Prosecco, peach puree</i>		15
Aperol Spritz Aperol, Prosecco		14.5
Campari Spritz Campari, Prosecco		14.5
Negroni Vermouth, Campari, Gin		16
Vermouth bianco / rosso	15 ° 4 cl	8
Moxxé – Spumante brut		9
Birra Moretti - Flasche	33 cl	5.5
Birra Ichnusa - Flasche	50 cl	8.5
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)	33 cl	5.5

ACQUA

Wasser frizzante / naturale	75 cl	6
------------------------------------	-------	---

VINO DELLA CASA		
	10 cl	75 cl
Bianco – Vermentino Santa Cristina	8.5	54
Rosso – Chianti Classico Santa Cristina	9	56

CICCHETTI

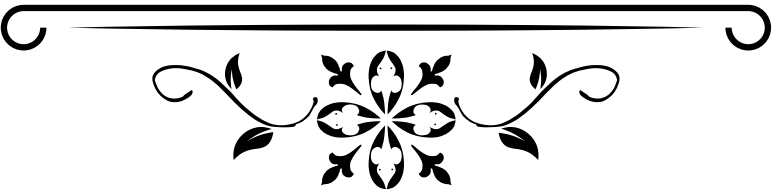
Pomodoro & Stracciatella ^v Tomaten, Stracciatella, Basilikum <i>Tomatoes, stracciatella, basil</i>	Venezianische Bruschette	pro Stück 4.5
Tonno Thunfischmousse, Kapern, rote Zwiebeln <i>Tuna mousse, capers, red onions</i>		pro Stück 4.5
Prosciutto crudo Parmaschinken, Frischkäse <i>Parma ham, cream cheese</i>		pro Stück 5
Funghi di bosco ^{v+} Waldpilze, Hefeflocken, Petersilie <i>Wild mushrooms, nutritional yeast, parsley</i>		pro Stück 4.5

TAGLIERE		
Prosciutto di Parma, Parmigiano Vacche Rosse, Giardiniera di verdure Parmaschinken, Parmesan, gepickeltes Gemüse <i>Parma ham, parmesan, pickled vegetables</i>		22

V = vegetarisch/vegetarian · V+ = vegan · * Trüffelaroma
Preise in CHF inkl. MwSt. · Prices in CHF incl. VAT · 883/10.25



SEMPRE



Tavolata con amici
Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht. Pro Person empfehlen wir 3-4 Gerichte.

ANTIPASTI

Fritto misto Crevetten, Calamari, Kabeljau, Zitronenmayonnaise <i>Prawns, calamari, codfish, lemon mayonnaise</i>	17
Polpette Rindshackbällchen, Tomatensauce <i>Beef meatballs, tomato sauce</i>	12
Crochetta di guancia di manzo Rindsbackenkroketten, Barbecue-Sauce <i>Beef cheek croquette, barbecue sauce</i>	17
Tartare di manzo Rindstatar, Knochenmark-Crumble, Focaccia <i>Beef tartar, bone marrow crumble, focaccia</i>	18

VEGETARIANO & VEGANO

Patate fritte & Aioli ^{v+} Frittierte Babykartoffeln, Aioli, geräuchertes Paprika <i>Fried baby potatoes, aioli, smoked paprika</i>	12
Cavolo arrosto ^{v+} Gerösteter Weisskohl, Haselnuss-Mayonnaise, Kräutersalat <i>Roasted white cabbage, hazelnut mayonnaise, herb salad</i>	13
Arancini al tartufo ^v Trüffel-Arancini, Trüffelmayo [*] <i>Truffle arancini, truffle mayo</i> [*]	13
Melanzane alla parmigiana ^{v+} Aubergine, Tomatensauce, veganer Käse, Basilikum <i>Eggplant, tomato sauce, vegan cheese, basil</i>	15
Gnudi ^v Spinat-Ricotta-Klösschen, Salbeibutter <i>Spinach-ricotta dumplings, sage-butter</i>	14

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergenics please ask our employees.

INSALATE

Insalata di rucola ^{v+} Rucola, Birne, veganer Parmesan, Balsamico-Dressing <i>Rocket, pear, vegan parmesan, balsamic dressing</i>	12
Insalata di radicchio ^v Radicchio, Balsamico-Gorgonzola-Dressing, Baumnüsse <i>Radicchio, balsamic-gorgonzola dressing, walnuts</i>	13
Caesar salad Mini Lattich, Caesar Dressing, Parmesan, Croûtons <i>Mini leaf lettuce, caesar dressing, parmesan, croutons</i>	14
Burrata ^v Geröstete Datteltomaten, Basilikumpesto, Pinienkerne <i>Roasted date tomatoes, basil pesto, pine nuts</i>	16

CARNE

Costolette di agnello Panierte Lammkoteletts, Rosmarinmayonnaise <i>Breaded lamb cutlets, rosemary mayonnaise</i>	19
Tagliata di manzo Rindfleisch, Rucola, Grana Padano <i>Beef, rocket, grana padano</i>	22
Pollo al limone Pouletbrust, Zitronen-Buttersauce, Schnittlauch <i>Chicken breast, lemon butter sauce, chives</i>	19

PESCE

Gamberoni alla busara Crevetten, Tomaten, Knoblauch <i>Prawns, tomatoes, garlic</i>	23
Capesante gratinate Jakobsmuschel, Café de Paris <i>Scallop, Café de Paris</i>	pro Stück 7
Polpo Oktopus, ‘Nduja-Sauce, Kartoffelpüree <i>Octopus, ‘nduja sauce, potatoes puree</i>	19



PASTA

Gnocchi al tartufo ^v Gnocchi, Trüffelsauce, schwarzer Trüffel <i>Gnocchi, truffle sauce, black truffle</i>	19
Mezze maniche alla vodka ^v Tomatensauce, Chili, Vodka, Rahm, Grana Padano <i>Tomato sauce, chillies, vodka, cream, grana padano</i>	14
Trofie alla siciliana ^{v+} Auberginen- Tomatensauce, Taggiasca-Oliven, Kapern, Basilikum <i>Eggplant tomato sauce, taggiasca olives, capers, basil</i>	14
Paccheri al ragù di costine di manzo Paccheri, Rindsragout <i>Paccheri, beef short ribs ragout</i>	16

FORNO

Pizzetta frita ^v Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	15
Pizzetta Prosciutto crudo & Burrata Parmaschinken, Burrata <i>Parma ham, burrata</i>	19
Pizzetta al Tartufo ^v Fior di Latte, Ricotta, Trüffel <i>Fior di Latte, ricotta, truffle</i>	19
Pizzetta alla barbabietola ^{v+} Randencrème, frittierter Grünkohl, veganer Ricotta <i>Beetroot cream, fried kale, vegan ricotta</i>	16

DOLCI

Tiramisù Mascarpone, Löffelbisquit, Kaffee <i>Mascarpone, lady fingers, coffee</i>	10
Profiteroles al pistacchio ^v Profiteroles, Pistazienmousse, Schokoladensauce <i>Profiteroles, pistachio mousse, chocolate sauce</i>	pro Stück 4.5
Mousse al cioccolato ^{v+} Schokoladenmousse, Maracuja, Schokoladencrumble <i>Chocolate mousse, maracuja, chocolat crumble</i>	9
Panna cotta al mandarino Panna cotta, Mandariniensauce <i>Panna cotta, mandarin sauce</i>	9
Cheesecake al caramello Cheesecake, Karamellsauce <i>Cheesecake, caramel sauce</i>	8
Limone ripieno Zitronensorbet – lemon sorbet mit Vodka- oder Limoncello-Shot <i>with vodka or Limoncello shot</i>	7.5 + 5
Gelati & Sorbetti Schokolade ^v , Vanille ^v , Caramello salato ^{v+} Erdbeersorbet ^{v+} , Blutorangensorbet ^{v+} , Mangosorbet ^{v+} <i>Chocolate</i> ^v , <i>vanilla</i> ^v , <i>salted caramel</i> ^{v+} , <i>strawberry sorbet</i> ^{v+} , <i>blood orange sorbet</i> ^{v+} , <i>mango sorbet</i> ^{v+}	4.5