

Antipasti caldi e freddi

- Uova occhio di bue con tartufo di Norcia**    29.50
Spiegeleir mit Schwarz Sommer Trüffel aus Norcia
- Valeriana con fegato di vitello**  auch  22.50
(CH) Gebratene Kalbsleber auf Nusslisalat
- Bruschette strofinate all'aglio con datterini**    12.50
Knusprige Broteiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Bruschette funghi e zucca**    15.50
Knusprige Broteiben mit Pilzen und Kürbis
- Carpaccio con funghi porcini**   22.50
Rinds Carpaccio (CH) mit Steinpilzen
- Insalata alla Pozzuoli**    31.50
Frischer Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses
- Polipo alla luciana con crostino**   auch  21.50
Krake mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten mit Knoblauchbrot
- Prosciutto di parma con crostino ai funghi**  auch  29.50
Parmaschinken (24 M. Reif) mit Sautierte Pilzen auf Crostino

Zuppe e Creme

- Crema di zucca e tartufo di Norcia**    15.50
Kürbiscremesuppe mit Schwarz Trüffel aus Norcia
- Bettole e fagioli**   auch  14.50
Breitnudel mit Miesmuscheln und Borlotti Bohnen
- Pappa di pomodoro al ginepro**   auch  10.50
Tomatensuppe mit Wacholder Kerne
- Minestrone alla ticinese**  12.50
Gemüsesuppe mit Teigware

Insalate (Aus der Region)





- Verde Grüner Blattsalat**    8.50
- Insalata mista**    10.50
Gemischter Salat der Saison
- Insalata di spinaci con pollo e pera**  21.50
Spinatsalat mit (CH) Poulet Brust und Birne
- Insalata di rucola, parmigiano, pere e noci**   13.50
Rucola Salat mit Splittern Parmesan, Birne und Baumnüsse
- Insalata Santa Lucia**   19.50
Piccadilly Tomaten mit Bio Büffel Mozzarella und Griechische Kalamata Oliven
- Insalata di rucola, gamberi e zucca**  22.50
Rucola Salat mit Crevette und sautiert Kürbis Würfeln
- Insalata valeriana con fegato di vitello**  22.50
Nüssli Salat mit (CH) Kalbsleber

Wir servieren die Salate mit italienischem Olivenöl
Extravergine, Vinaigrette und BIO-Oregano als Salat Sauce

Asciutte & Risotti (½ Portionen Fr. 3 günstiger)



- Spaghetti al pomodoro di San Marzano** 19.50
an San Marzano Tomatensauce   auch 
- Linguine alle vongole**   (s'het solang s'het) 33.50
Spaghetti mit Venusmuscheln (**Hausspezialität**)
- Spaghetti aglio olio e peperoncini**   auch  19.50
Mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini
- Spaghetti alle cozze**   auch  25.50
Mit Miesmuscheln an Weissweinsauce
- Quadretti con stracchino e tartufo nero di Norcia alla crema di zucca**   39.50
Gefüllte Teigware mit Stracchino Käse und Schwarz Trüffeln an Kürbiscremesauce
- Spaghetti alla carbonara** auch   22.50
Mit Speck von der Schweinebacke an Eierkäsesauce
- Pennette alla fiorentina**  auch   22.50
Mit frischem jungem Spinat an Butter-Zitronensauce
- Rosette alla fiorentina** 28.50
Gratinierte Teigroulade gefüllt mit Mortadella und Spinat an Rahmkäse-Sauce (**Hausspezialität**)
- Pappardelle zucca e gamberi**  auch  32.50
Bandnudeln mit Kürbis Würfeln und Crevetten
- Pappardelle cà savsicc** auch  28.50
Bandnudeln mit Salsiccia Brät an Tomatensauce
- Linguine alla spiaggia**   auch  36.50
Spaghetti mit Meeresfrüchten (**Hausspezialität**)
- Linguine donna Sofia**   auch  33.50
Spaghetti mit Pulpen und Crevette an Zitronensauce
- Risotto ai funghi porcini**   auch  28.50
Risotto mit Steinpilzen

Menu Bambini

- Penne al burro o al pomodoro**   auch  12.00
Teigwaren mit Butter oder an Tomatensauce
- Viennese con patate**  19.50
Paniertes Kalbsschnitzel (CH) mit Pommes

Fragen Sie, ob wir Ihr Lieblingsgericht erstellen, können

Selvaggina / Wild

- Controfiletto di cinghiale con funghi porcini** 36.50
Wildschwein Entrecôte (CH) mit Steinpilzen und Nudeln
- Pappardelle con sminuzzato di cervo (EU)** 32.50
Breitnudeln mit Hirsch geschnetzeltes  auch 



 Laktosefrei

 Glutenfrei

 Vegetarier

 Vegan


Carni / Fleisch

Salsiccia napoletana fatta in casa tagliata a punta 31.50
di coltello con verdure e risotto (Hauspezialität)  


Hausgemachte Neapolitanische Schweinsbratwürste mit Gemüse und Risotto

Die Wurst wird mit magerem Schweinefleisch (Schinken und Schulter und Schweineschmalz ca. 10%) hergestellt. Das Fleisch wird geschnitten und vermischt, um eine homogene Paste zu erhalten Während des Knetens mit der Hand werden Fenchelsamen, roter Pfeffer, Meersalz und weisse Falanghina Trauben hinzugefügt. Die Mischung bleibt anschliessend einen Tag stehen. Parallel zur Herstellung der Fleischmischung wird der Darm in einer Marinade aus Wasser, Fenchelsamen, Orangenschalen, Nelken und Sternanis gewaschen. Mit einer speziellen, manuellen Drehmaschine wird der Darm mit der Fleischpastete gefüllt. Die Würste werden anschliessend mit einem Faden abgebunden. Nachdem die Würste einige Zeit gelagert wurden, werden Sie mit einem speziellen „Nadelkissen“ gestochen, um Luft entweichen zu lassen



Cotoletta di maiale alla griglia con verdure e risotto  33.50
 Schweinskotelett „Swiss Gourmet Grand Cru“ vom Grill mit frischem Marktgemüse und Risotto




T-Bon bistecca alla griglia con verdure e risotto  49.50
 T-Bon Steak (CH) vom Grill mit BBQ-Sauce (Ca. 480 gr.) dazu frisches Marktgemüse und Risotto


Die Verarbeitung von Kotelett und T-Bone Steak

Die verwendeten Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen Leinsamen gefüttert. So bildet das Schweinefett die für den Menschen wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Beim Reifeverfahren wird das Fleisch unter Einsatz des Edelschimmelpilzes bis zu 28 Tage am Knochen gelagert.



Ca. 6° Marmoriert

Controfiletto di manzo alla griglia con verdure e risotto 41.50
 (Argentinisches Black Angus) Rinds-Entrecôte vom Grill 
 dazu frisches Marktgemüse und Risotto



Filetto di manzo ai porcini con risotto o tagliolini al burro 46.50
 (Argentinisches Black Angus) Rinds-Filet mit Steinpilzen 
 dazu Parmesan Risotto oder feinen Butternudeln



Garstufen:


Rare (blutig) 40° C Medium rare 50° C
 Medium 55° C Well done (durch) 70° C

Pesci / Fisch (s'het solang s'het)

Polipo alla griglia con risotto  38.50
 Tintenfisch Tentakel (MA) vom Grill mit Risotto

Branzino fresco con verdure e risotto   42.50
 Frische Loup de Meer Filet (Med.) vom Grill mit Gemüse und Risotto

Orata al forno con verdure e risotto   42.50
 Goldbrasse aus dem Ofen mit Gemüse und Risotto

Frittura di calamari con risotto  28.50
 Frittierte Frische (Es.) Calamari mit Risotto

Cozze alla marinara con crostino   28.50
 Mariniert Miesmuscheln an Weisswein Knoblauchsauce

Für andere frische Fische bitte die Tages Carte oder Kühlwagen anschauen.

Dolci/Dessert

Zuppa inglese (s'het solang s'het) 12.50
 Tiramisù 10.50
 Sorbetto al cocco Kokos Sorbet 10.50
 Crema catalana 10.50
 Dessert del giorno 9.50

Portion Käse 2 Sorten 11.00
 Portion Käse 4 Sorten 18.00

Deklaration

Fleisch

Wir verwenden nur Schweizerfleisch der Mérat Metzgerei in Allschwil und das hat seine guten Gründe.
 Lückenlose Klarheit und Transparenz auf der ganzen Linie.

Swiss Gourmet Grand Cru

Steht für Tiere, die ausschliesslich auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen werden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung wird nicht nur garantiert, sondern lückenlos dokumentiert. Jedes Tier wird mit einem Herkunftspass versehen, der die zweifelsfreie Identifizierung von der Geburt über die Aufzucht bis zur Schlachtung, Verarbeitung und Verpackung des Endprodukts gewährleistet.
 Sicherheit für verantwortungsbewusste, herzhaft Geniesser.

Fisch - Krustentiere

Unser frischer Fisch sowie die tiefgekühlten Black-Tiger Crevetten stammen aus FOS (Friend of the Sea) zertifizierter naturnaher und nachhaltiger Zucht.
 Lieferant: Bianchi, Frische Paradies, Minimax

Geschmackssache

*Dies für den und das für jenen. Viele Tische
Sind gedeckt. Keine Zunge soll verhöhnen,
Was der anderen Zunge schmeckt. Lasse jedem
Seine Freuden, Gönn ihm, dass er sich erquickt,
Wenn jedoch bei deinem Tisch er Unverschämt
Dich neckt und stört, Dann so gibt ihm einen
Wischer, dass er merkt, was sich gehört.*

Wilhelm Busch

*The doctor of the future will give no medicine, but will
interest his patients in the care of the human body, in diet,
and in the cause and prevention of disease.*

Thomas Alva Edison

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.