

Zuppe Suppen

Zuppa di legumi con verdure miste di stagione e crostini <i>Suppe mit Getreide, Saisongemüse und Croutons</i>	10.50
Zuppa di pomodoro <i>Tomatensuppe</i>	8.50
Minestrone <i>Gemüsesuppe</i>	9.50
Zuppa di fagioli e gamberetti <i>Suppe mit Bohneneintopf und Crevetten</i>	14.50

Insalate Salate

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	7.50
Insalata Mista (insalata verde, pomodorini, carote, cetrioli, granturco, rucola) <i>Gemischter Salat (Grüner Salat, Cherrytomaten, Karotten, Gurken, Mais, Rucola)</i>	9.50
Insalata di rucola e parmigiano <i>Rucola Salat und Parmesanspäne</i>	9.50
Insalata di pomodori <i>Tomatensalat</i>	8.50

Haussalat

di tonno (insalata verde, uova, cipolla, pomodori, tonno) <i>mit Thunfisch (grüner Salat, Eier, Zwiebeln, Tomaten, Thunfisch)</i>	14.50
con salsa allo Joghurt (insalata verde, pollo, quinoa, carote, cetrioli, pomodorini) <i>mit Joghurt-Sauce (Grüner Salat, Poulet, Quinoa, Karotten, Gurken, Cherrytomaten)</i>	19.50
con Salmone (rucola, mango, misto di noci, formaggio feta) <i>mit Lachsstreifen (Rucola, Mango, Nussmischung, Fetakäse)</i>	20.50

Antipasti Vorspeisen

Carpaccio di Manzo con rucola parmigiano e Funghi Champignon marinati <i>Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesanspäne und marinierte Champignon</i>	23.50
Carpaccio di Manzo con mele, Noci e Panna acida <i>Rindscarpaccio mit Apfel, Nüsse und Sauerrahm</i>	21.50
Carpaccio di Polpo <i>Tintenfisch Carpaccio</i>	21.00
Vitello Tonnato <i>dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern, Sardellen und Oliven</i>	18.50
Elisas Antipasto Calabrese (Salame piccante, Giardiniera, Olive, Bruschetta con Nduja, Funghi sott'olio, formaggio di pecora) <i>Elisas Kalabresicher Vorspeisenteller (scharfe Salami, Gemüse in Öl eingelegt, Oliven, Bruschetta mit scharfer Salami paste, Pilze in Öl eingelegt, Schafskäse)</i>	28.50
Assiette di verdure <i>grilliertes Gemüse</i>	16.50
Cannoli di Bresaola (ripieni con formaggio fresco, noci e Rucola) <i>getrocknetes Rindfleisch gefüllt mit Frischkäse, Walnuss und Rucola</i>	21.50
Assiette di formaggi <i>italienischer Käseteller (mind. 4 Sorten)</i>	23.00

Menü per bambini Kindermenü

Cotoletta impanata di Pollo con Patatine fritte <i>paniertes Pouletschnitzel mit Pommes</i>	15.50
Spaghetti al Pomodoro <i>mit Tomatensauce</i>	9.50
Pizza Piccola <i>Kleinpizza Margherita oder Schinken</i>	13.50

Primi Piatti Hauptgang mit Teigwaren

Linguine allo scoglio <i>mit Meeresfrüchten</i>	27.00
Tagliatelle ai funghi porcini <i>mit Steinpilzen</i>	23.00
Orecchiette con stracotto di vitello e funghi <i>mit Kalbsgeschneitztes und Pilze</i>	24.50
Mezze maniche alla norcina <i>Teigwaren mit Trüffel, ital. Wurst, Tomatenrahm-Sauce und geriebener Schafskäse</i>	23.50
Spaghetti all'amatriciana <i>mit Speck aus der Schweinebacke an Tomatensauce und Zwiebeln</i>	20.50
Pennette al ragù di anatra e curry <i>mit Ente und Currysauce</i>	22.50
Lasagne con carne o vegetariante <i>Lasagne mit Fleisch oder Lasagne Vegi</i>	19.50
Trofie con salsiccia e vellutata allo zafferano <i>mit italienischer Salami</i>	22.50
Risotto gamberi seppie e rucola <i>mit Tintenfisch, Rucola und Crevetten</i>	25.50
Risotto con funghi porcini <i>mit Steinpilzen</i>	23.50

Secondi di Pesce Fisch

Branzino al forno <i>gebackener Wolfsbarsch</i>	36.00
Frittura di Pesce <i>frittierter Fisch</i>	35.50

Secondi di carne Fleisch

Saltimbocca alla romana <i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei</i>	36.00
Costine di agnello alle erbe con restrizione die vino rosso <i>Lammkotoletts mit Kräutern an Rotwein-Sauce</i>	44.00
Filetto di manzo alla griglia con salsa ai funghi <i>gebratenes Rindsfilet mit Steinpilzsauce</i>	42.00
Filetto di manzo alla griglia con salsa al pepe verde <i>gebratenes Rindsfilet mit grünem Pfeffersauce</i>	
Fiorentina <i>t-Bone Steak 800 g</i>	58.00
Entrecôte 250 g	38.50
Cotoletta alla milanese <i>paniertes Schnitzel vom Kalb</i>	36.00
Cotoletta alla milanese <i>paniertes Schnitzel vom Schwein</i>	28.00
Coniglio alla cacciatora <i>Kaninchen</i>	33.00

Fleischherkunft

Schwein: CH; Kalb: CH; Geflügel: CH, DE; Rind *: USA, Argentinien, Brasilien, Uruguay CH, Irland; Eier: CH

* kann mit Hormonen und/oder Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Contorni Beilagen

Patate al rosmarino <i>Rosmarinkartoffeln</i>	Patate cotte al vapore <i>Salzkartoffeln</i>
Patatine fritte <i>Pommes</i>	Patate novelle <i>Neue Kartoffeln</i>
Riso <i>Reis</i>	Spinaci <i>Spinat mit Butter und Parmesan</i>
Verdure di Stagione <i>Saisongemüse</i>	

Pizze Pizza

Margherita (pomodoro e mozzarella) <i>Tomatensauce, und Mozzarella</i>	14.00
Napoli (pomodoro, aglio, mozzarella e sarde) <i>Tomatensauce, Knoblauch, Mozzarella und Sardellen</i>	15.00
Regina Margherita (pomodoro, mozzarella di bufala e basilico) <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum</i>	16.50
Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante) <i>Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami</i>	19.00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella e prosciutto) <i>Tomatensauce, Mozzarella und Schinken</i>	18.00
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi) <i>Tomatensauce, Mozzarella und Pilze</i>	20.50
Salame (pomodoro, mozzarella e salame dolce) <i>Tomatensauce, Mozzarella und Salami</i>	19.00
Funghi (pomodoro, mozzarella, champignons e porcini) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignon und Steinpilze</i>	21.00
Parma (pomodoro, mozzarella, crudo, rucola e parmigiano) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Parmesanspäne</i>	22.50
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze</i>	20.00
Valtellina (focaccia con bresaola, rucola, parmesan e funghi) <i>Getrocknetes Rindsfleisch, Rucola, Parmesan und Pilze</i>	23.50
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto e olive) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Schinken und Oliven</i>	21.00
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, miste verdure) <i>Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse</i>	20.50
Marinara (pomodoro, mozzarella, frutti di mare) <i>Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchte</i>	23.00
Hawaii (pomodoro, mozzarella, prosciutto e ananas) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>	23.00
Quattro formaggi (con diversi tipi di formaggio) <i>Mit verschiedenen Käsesorten</i>	19.00
Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno, olive, cipolla, capperi e sardelle) <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Kapern und Sardinen</i>	18.50
Raffinata (mozzarella, salmone, rucola e mascarpone) <i>Mozzarella, Lachs, Rucola und Mascarpone</i>	22.50
Pizza Speciale del mese	23.50

Stellen Sie Ihre Wunschpizza zusammen

zusätzliche Zutaten werden verrechnet (Gemüse: 1.00; Fleisch: 2.00)

Dessert Dolce

Ricotta e Pere <i>Frischkäse und Birne</i>	10.50
Flan di cioccolato con gelato alla vaniglia e crumble ai frutti di bosco <i>Schokoladen-Flan mit Vanilleeis und Beeren-Crumble</i>	11.50
Omelette Surprise	11.50
Tiramisù	9.50
Panna cotta	9.00

Spumante Schaumweine

Prosecco Bacio d'oro Perlage	1 dl	7.50
	7.5 dl	49.00
Spumante Rosé Gold Bottega	7.5 dl	58.00

Vini bianchi alla mescita Weissweine Offenausschank

Custoza San michelin Gorgo	1 dl	6.50
	7.5 dl	48.00
Grego fiano brandano Vulture	1 dl	6.00
	7.5 dl	45.00
Chardonnay Doc Cantina Parussi	1 dl	7.00
	7.5 dl	49.00

Vini bianchi in bottiglia Weissweine Flasche

Chardonnay Planeta	7.5 dl	72.00
Lugana San Giacomo Malavasi	7.5 dl	65.00
Critone Kalabrien	7.5 dl	55.00

Der Critone Bianco wird aus selektionierten Chardonnay- und Sauvignontrauben, einer für Kalabrien aussergewöhnlichen Kombination, gekeltert.

Vini rossi alla mescita Rotweine Offenausschank

Suolo rosso Salento	1 dl	6.50
	7.5 dl	45.00
Primitivo Masseria Pietrosa	1 dl	7.00
	7.5 dl	49.00
Barbera d'Alba Parussi	1 dl	7.50
	7.5 dl	52.00
Barbaresco Parussi	1 dl	8.00
	7.5 dl	55.00

Vini rossi in bottiglia Rotweine Flasche

Vignacorta San Francesco	7.5 dl	58.00
Aglianico Brandano Vulture	7.5 dl	59.00
Amarone Valpo. Cla. Roari Righetti	7.5 dl	61.00
Seggio Poggio Tesoro	7.5 dl	63.00
Lucente Toscana IGT	7.5 dl	72.00

Esclusivi Exklusivitäten aus unserem Weinkeller

Sondraia Poggio Tesoro	7.5 dl	120.00
Serre Nuove Ornellaia	7.5 dl	125.00
Brunello Castelgiocondo Fresco	7.5 dl	135.00

Aperitivi senza alcool Aperitif ohne Alkohol

Crodino		6.00
Sanbitter		5.50
Chinotto		5.50

Aperitivi con alcool *Aperitif mit Alkohol*

Cynar	4 cl	6.00
Martini Bianco	4 cl	6.50
Campari Orange	4 cl	7.50
Campari Soda	4 cl	7.50
Aperol Spritz	4 cl	9.50
Lillet Berry	4 cl	9.50
Gin Hendrick's	4 cl	12.50

Amaro

Amaro del Capo	4 cl	6.00
Amaro Averna	4 cl	6.00
Amaro Fernet Branca	4 cl	6.00
Amaro Ramazzotti	4 cl	6.00
Amaretto di Saronno	4 cl	6.00
Nocino (hausgemacht aus grünen Walnüssen)	4 cl	6.00
Mirtillo (hausgemacht aus Heidelbeeren)	4 cl	6.00
Limoncello (hausgemacht)	4 cl	6.00
Sambuca	2 cl	7.00
Anice	2 cl	7.00

Grappa

Grappa Amarone/Moscato/Barolo Paesanella	2 cl	8.00
Grappa di Barbera Monprà Berta	2 cl	9.00
Grappa di Nebbiolo Nibbio Berta	2 cl	9.00
Grappa Nebbiolo di Barolo Tre Soli Tre	2 cl	15.00

Caffè Kaffee

Espresso		3.50
Caffè		3.80
Cappuccino		4.80
Latte Macchiato		4.80
Espresso Corretto		5.80
Schwefel Caffè		6.50

Bevande Getränke

Mineral Offenausschank mit Kohlensäure	25 cl	2.50
Mineral Offenausschank mit Kohlensäure	50 cl	4.00
Acqua Panna ohne Kohlensäure	25 cl	3.50
	50 cl	5.00
Acqua San Pellegrino	25 cl	3.50
	50 cl	5.00
Coca-Cola	33 cl	4.50
Coca-Cola zero	33 cl	4.50
Rivella rot	33 cl	4.50
Shorley	33 cl	4.50
Ice Tea	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
San Pellegrino Chinotto	20 cl	4.50
San Pellegrino Aranciata	20 cl	4.50
Schweppes Indian Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50

Birra Bier

Schützengarten alkoholfrei	33 cl	4.50
Schützengarten Edelspez Premium	30 cl	4.30
	50 cl	5.50
Schützengarten Weisser Engel Hefeweizenbier	50 cl	6.00
Birra Moretti	33 cl	4.80

