

MENU

ANTIPASTI

-  **Insalata mista** 14
Gemischter Salat mit Hausdressing
- Insalata valeriana completa** 19
Nüsslissalat | Speck | Ei | Croûton
-  **Nüsslissalat** 17
Ei | Croûton
-  **Minestrone di verdure** 15
Gemüsesuppe | Saisongemüse
-  **Caprese classica** 18
Tomaten | Mozzarella | Basilikum
- Tagliere di salumi e formaggio** 37
Italienische Fleischspezialitäten | Ausgewählte Käsesorten | Oliven | Eingelegte Dörrtomaten
- Tartar di manzo** 28
Rindstartare 120 g | mariniertes Eigelb | Himbeeressig

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle al cinghiale e cioccolato fondente** 27
Tagliatelle | Wildschweinragout | Zartbitterschokolade
-  **Panciotti con melanzane e scamorza ai tre pomodori** 28
Runde Teigtaschen | Aubergine | Scamorza (milder Hartkäse)
- Lasagna alla romagnola** 28
Rindsragout Lasagne | Béchamelsauce
-  **Gnocchi alla sorrentina** 25
Gnocchi | Tomatensauce | Mozzarella überbacken Basilikum
- Spaghetti alla pescatora** 32
Spaghetti | Meeresfrüchte

CLASSICI

- Spaghetti carbonara** 24
Spaghetti Carbonara | Guanciale (Schweinebacke) Ei Grana
- Tagliatelle fresche alla bolognese** 26
Frische Tagliatelle | Rinds- Bolognesesauce
-  **Spaghetti freschi alla chitarra all'arrabiata** 22
Frische Spaghetti | Peperoncino | Knoblauch

SECONDI

- Ossobuco di vitello alla creola con risotto allo zafferano** 39
Kalbshaxen | Safranrisotto | Kräuter-Zitrus- Topping
- Guancia di manzo brasata al vino con purè di patate e verdure** 35
Geschmorte Rinderbacken | Rotweinsauce | Kartoffelpüree Saisongemüse
- Entrecôte di manzo alla griglia con rucola, grana e patate al forno** 45
Grilliertes Rindsentrecôte 200g | Rucola | Kartoffeln Grana
- Carré di agnello in crosta di pistacchio con patate al forno e verdure stagionali** 44
Lammcarré | Pistazienkruste | Ofenkartoffeln Saisongemüse
- Spiedino di gamberoni con risotto e verdure** 42
Garnelenspiess | Risotto | Saisongemüse

PIATTO PER BAMBINI

-  **Penne rigate pinocchio** 9
Penne | Tomatensauce
-  **Penne dei piccoli pirati** 8
Penne | Butter | Grana
- Penne Geppetto** 9
Penne | Bolognese

DOLCE

- Tiramisù con nocciola e cioccolato bianco** 10
Tiramisù | Nuss | Weisse Schokolade
- Semifreddo al torrone con salsa mou`** 10
Halbgefrorenes weisses Nougat | Karamelsauce
- Tortino al pistacchio con salsa alla vaniglia e lamponi** 15
Pistazientörtchen mit flüssigem Kern | Vanillecreme Himbeeren

PIZZA

PIZZA CLASSICA

 Margherita	17
Tomatensauce Fior di Latte Basilikum	
Napoli	23
Tomatensauce Fior di Latte Sardellen Oliven Kapern	
Diavola	25
Tomatensauce Fior di Latte Scharfer Salami	
Prosciutto	24
Tomatensauce Fior di Latte Schinken	
Prosciutto e Funghi	25
Tomatensauce Fior di Latte Schinken Champignon	
Tonno	25
Tomatensauce Fior di Latte Thunfisch Zwiebeln Kapern Oliven	
Crudo	28
Tomatensauce Fior di Latte San Daniele Rohschinken Rucola Büffelmozzarella	
Capriciosa	28
Tomatensauce Fior di Latte Schinken Oliven Artischocken Champignon	
 Toscana	26
Tomatensauce Fior di Latte Spinat Pilze	

PIZZA SPECIALE

Tirolese	28
Tomatensauce Fior di Latte Tiroler Speck Karamalisierte Zwiebeln	
Pizza Abruzzese Bianca	26
Fior di Latte Rosmarinkartoffeln Salsicciawurst Rosmarinöl	
Frutti di Mare	32
Tomatensauce Fior di Latte Meeresfrüchte	
 Pizza Giardinetto Bianca	24
Fior di Latte Kartoffeln Gemüse Basilikum Pesto	

PIZZA STAGIONALE

Pizza Treviggiana Bianca	27
Fior di Latte Radicchio Schafskäse Walnüsse Honig	
Pizza Puglia Bianca	27
Fior di Latte Cima di Rape mit Knoblauch Salsicciawurst Cherrytomaten	
Pizza Invernale	27
Pesto aus getrockneten Tomaten Stracciatella di Bufala Tirolerspeck	

PIZZA BAMBINI

 Pizza Nemo	13
Tomatensauce Fior di Latte	
Pizza Topolino	14
Tomatensauce Fior di Latte Salami oder Schinken	

BEVANDE

APERITIVO

Aperol Spritz		13
Campari Spritz		13
Sarti Spritz Passionsfrucht/Mango		13
Limoncello Spritz		14
Cynar Spritz		13
Campari Soda		10
Campari Orange		12
Negroni		14
Campari	4 cl	9
Martini Bianco	4 cl	9
Martini Rosso	4 cl	9
Cynar	4 cl	9
San Bitter Alkoholfrei	0.10	6.50
Crodino Alkoholfrei	0.175	7.50
Prosecco	0.10	9
Prosecco Franciacorte	0.75	65

BIBITE

Mineral + / -	0.40	5.50
Mineral + / -	0.80	8.50
Bibite italiane	0.275	6
-Chinotto San Pellegrino		
-Aranciata San Pellegrino		
-Cocktail San Pellegrino		
Coca Cola / Cola Zero	0.33	5.50
Rivella Rot / Blau	0.33	5.50
Apfelschorle Ramseier	0.33	5.50
Huus Tee Ramseier Minze	0.33	5.50
Orangensaft	0.20	6.90
Citro offen	0.30	4.70
Citro offen	0.50	5.90
Tafelwasser Mix (Citro)	0.30	4.50
Tafelwasser Mix (Citro)	0.50	5.50
Tafelwasser offen + / -	0.30	4.20
Tafelwasser offen + / -	0.50	5.20
Leitungswasser offen + / -	0.30	3
Leitungswasser offen + / -	0.50	4

BIRRA

Poretti Stange / Panachè	0.30	5.50
Poretti Stange / Panachè	0.50	7.50
Braufrisch	0.30	5.20
Braufrisch	0.50	7.00
Schneider Weisse	0.50	8.50
Italienisches Bier Flasche auf Empfehlung	0.33	8
Birra analcolica	0.33	5.50
-Feldschlösschen Alkoholfrei		
-Feldschlösschen Weizenfrisch		

DIGESTIVO

Grappa	2cl	
-Nonnino Merlot		9.50
-Berta Villa Prato Barrique		14
-Berta Elisi		12
-Berta Tre Soli		15.50
-Dicotto Lune		13
Amaro	4cl	
-Averna		8
-Ramazotti		8
Brandy	2cl	
-Vecchia Romagna		9

CAFÈ E TÈ

Espresso	4
Espresso doppio	7.50
Espresso macchiato	4.50
Cappuccino	5.50
Kaffee	4.50
Schale	5
Latte Macchiato	6.50
Tee	4.50
-Golden Assam / Japanese Sencha	
-Marrocan Mint	
-Red Kiss / Verbena / Camomille	

VINO

VINO AL CALICE

Bianco	7
Rosé	7
Rosso	8

BIANCO REGIONALE

Altageri Kerner 50

Der Kerner ist sehr feinfruchtig mit einem unaufdringlichen leichten Muskatbukett. Er besticht mit seiner Würze, den Aromen von exotischen Früchten und Steinfrüchten und seiner feinrassigen, vom Riesling stammenden Säure. Ein sehr bekömmlicher Wein, der sowohl zum Apéro wie auch zu verschiedensten Vorpeisen der guter Begleiter ist

Billinger Sauvignon blanc 45

Strohgelbe Farbe. In der Nase intensives Bouquet, im Gaumen frische Zitrusnoten und schön eingebaute Säure. Ideal als Apérowein oder zur Vorspeise

Billinger Federweiss 39

Wunderschöne rosa Farbe mit kräftigen und fruchtigen Aromen von roten Beeren, etwas Zitrus und Gewürznoten. Ein aromatischer und körperreicher Weisswein. Ideal zum Apéro aber auch zu leichten Fischgerichten oder Geflügel

ROSSO REGIONALE

Billinger Pinot Noir 50

Dunkle rubinrote Farbe. In der Nase Aromen von Veilchen, rote und schwarze Beeren, etwas Weichsel, Zimt und ein dezenter Touch Vanille. Am Gaumen ist er gehaltvoll mit viel Beerenfrucht, einer typischen Pinot Noir-Würze, einer leichten Röstaromatik und seidenen Gerbstoffen. Der Abgang ist lang und intensiv mit spürbarer Mineralität. Wunderbar zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und Käse.

ROSSO AUSTRIA

Hammer Merlot 95

Herrlich feingliedrige Nase nach getrockneten Früchten, kandierten Erdbeeren und Zwetschgen. Am Gaumen wunderbar opulent und üppig-fruchtig, saftig, dunkles Beerenkonfit, Dörrzwetschgen, Kräuterwürze, ein Hauch Nougat, Cassis. Perfekt ausgewogen mit einem Trinkgenuss sondergleichen, der lange erhalten bleibt. Passend zu Antipasti, Käse und Aufschnitt, zu Pasta, Pizza und deftigen Fischgerichten

ROSÉ ITALIA

Primitivo Rosato 38

Vollmundig harmonisch ein Hauch von roten Beeren und Grapfruit passend für Apéro und Pasta-/ Fleischspeisen

UNSER MONATSWEIN

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach dem aktuellen Monatswein

BIANCO ITALIA

Livio Sassetti Vermentino 39

Helles Stohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein floraler Duft, begleitet von exotischen Noten wie Ananas und Kiwi. Am Gaumen reife Fruchtaromen nach Pflaumen. Schön eingebaute Säure mit langem mineralischem Abgang

Scagliola Chardonnay DOC Barrique 45

Frisches goldgelb und mit einem von vielfältigen Aromen geprägtem Bouquet. Im Gaumen dicht und komplex mit Elementen von Apfel, Birnen, weissem Pfirsich und cremigen Aromen. Die schön eingebaute Säure sorgt für eine anhaltende Lust auf den nächsten Schluck. Harmonischer, langer Abgang. Ein Wein für kräftige erste Gänge, gegrillte Fischgerichte, Krustentiere, weißes Fleisch und mittelgereifte Käsesorten

ROSSO ITALIA

Primitivo di Manduria Barrique 46

Der Wein reift im Barrique und beeindruckt mit Aromen von reifen roten Früchten, Gewürzen und feinen Holznote. Seine vollmundige Struktur und harmonische Tannine machen ihn zu einem idealen Begleiter für herzhaftes Fleischgerichte

Pertimali Rosso di Montalcino DOC 48

Der kleine Bruder des Brunello überzeugt mit einer grossen Komplexität und schönem Charakter. Dunkles Rot mit viel Frucht und Beeren in der Nase. Im Gaumen dann eher erdig mit einer angenehmen Kräuternote. Eine schöne Ergänzung zum Brunello von Pertimali zu einem tollen Preis. Ideal zu Schmorgerichten, Grilladen, Pasta mit deftiger Sauce, Pizza und Käse aller Art

Colline di Sopra Soover 50

Ein dunkles und konzentriertes Rubinrot. Das Bouquet ist konsistent und zeigt deutliche fruchtige Noten von Brombeere, Cassis und Pflaume, mit einem Hauch von Schokolade und einer zarten Note von Kräutern. Am Gaumen ist dieser Wein fein strukturiert und offenbart eine lebendige Frische mit einer Frucht, die schön voll und ausgewogen, wunderbar voll und ausgewogen ist. Die Mineralität ist gut ausgeprägt und angenehm warm. Ein Wein, der gegrilltes Fleisch, Wild und Schmorbraten, aber auch Pasta mit Fleischsauce oder Steinpilze liebt

Scagliola Barbera d`Asti DOCG Sansi 65

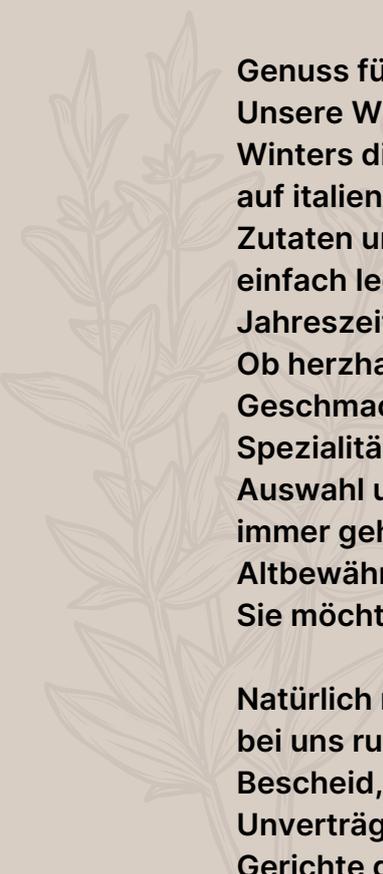
Kräftiges rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase bereits tolle fruchtige Noten von Kirsche, Cassis, Holunder, gedörrten Steinfrüchten und Schokolade. Im Gaumen schön breit und kräftig mit einer bekömmlichen Säure und füllendem Alkohol. Der Abgang ist lang und konzentriert. Ein vollmundiger Wein mit grossartiger Struktur. Passt gut zu Pasta, rotem Fleisch, insbesondere Wild und kräftigem Käse wie Taleggio.

Pertimali Brunello di Montalcino DOCG 99

Eine perfekte Nase, wunderbar einnehmend und nach roten Beeren, Pflaumen, Caramel und einem ganzen Kräuterbouquet riechend. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausgesprochen eleganten Aromatik, die sich nach und nach am Gaumen entfaltet, wiederum rotbeerig geprägt. Fein eingebettete Tannine, ausdrucksstark; seine Eleganz zeigt sich auch im Brunello-typischen, leicht mineralischen Finale. Ein Brunello-Jahrgang, der wunderbar überzeugt. Der ideale Begleiter zu Schmorgerichten, Grilladen, zum Bistecca Fiorentina und reifem Käse

Colline di Sopra Cabernet Sauvignon IGT 120

Intensives dunkles Rubinrot. In der Nase ein Hauch von Myrte, Holunder, Johannisbeere, Blumen und Früchten. Im Gaumen extrem fein und weich mit Noten von dunklen Beeren und Schokolade, dazu die typischen Pepperoni-Noten. Schöner langer und konzentrierter Abgang. Es ist schwer zu sagen, welche die beste Kombination ist, da dieser Wein viele Gerichte begleiten kann. Sicher ist, dass dieser Rotwein wunderbar zu Fleischgerichten passt, vor allem zu rotem Rindfleisch



Genuss für die kalte Jahreszeit

Unsere Winterkarte bringt die Aromen des Winters direkt auf den Teller. Freuen Sie sich auf italienische Gerichte, die mit saisonalen Zutaten und viel Liebe zubereitet werden – einfach lecker und genau richtig für die kühle Jahreszeit.

Ob herzhaft oder süß – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben winterlichen Spezialitäten finden Sie auch eine kleine Auswahl unserer beliebtesten Klassiker, die immer gehen. So können Sie sich auf Altbewährtes oder Neues freuen – ganz, wie Sie möchten.

Natürlich möchten wir, dass Sie Ihren Besuch bei uns rundum genießen. Geben Sie uns Bescheid, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben – wir passen die Gerichte gerne an Ihre Bedürfnisse an. Kommen Sie vorbei, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich mit unseren Wintergerichten verwöhnen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!

Pizzatext 2

**Unsere Pizza – frisch, einzigartig und gut
verträglich**

Jeden Tag bereiten wir unseren Pizzateig frisch zu und lassen ihn ganze 72 Stunden lang reifen. Durch diese besondere Fermentation wird unsere Pizza nicht nur unvergleichlich lecker, sondern auch besonders leicht und bekömmlich. Der Teig bekommt genau die Zeit, die er braucht, um seinen vollen Geschmack zu entfalten – und das schmecken Sie bei jedem Bissen!

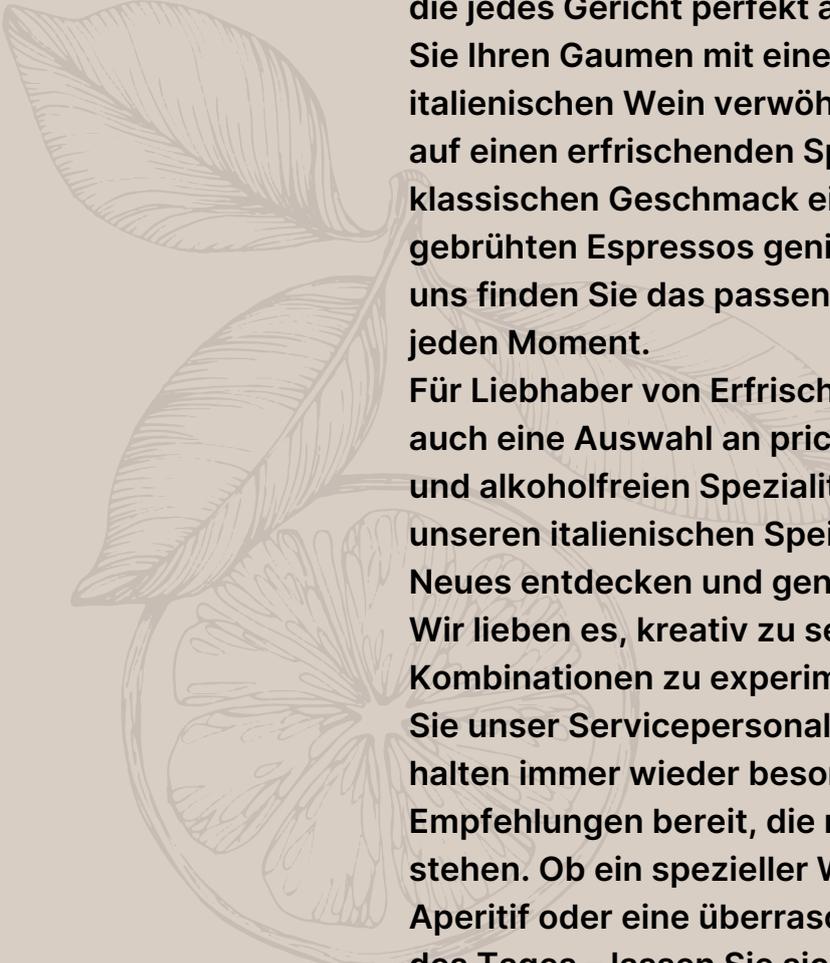
Wussten Sie schon?

Die neapolitanische Pizza ist mehr als nur ein Gericht – sie ist ein Stück Kultur. Nach rund acht Jahren von der ersten Idee bis zur Anerkennung wurde die Kunst der neapolitanischen Pizza, ihre Zubereitung und die Arbeit der Pizzaioli von der UNESCO als Weltkulturerbe ausgezeichnet. Eine Tradition, die seit Jahrhunderten gepflegt wird und auch heute noch Menschen auf der ganzen Welt begeistert.

Mit unserer Pizza bringen wir diese Tradition auf Ihren Teller – handgemacht, authentisch und voller Leidenschaft. Ob klassisch oder kreativ belegt, bei uns genießen Sie Pizza, wie sie sein soll: echt italienisch, mit besten Zutaten und einem Teig, der einfach perfekt ist.

Ein Genuss, der verbindet – traditionell, frisch und einzigartig!

Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein, um Ihren Besuch so angenehm wie möglich zu gestalten



Bevande – Perfekte Begleiter für jeden Anlass
Entdecken Sie unsere sorgfältig
zusammengestellte Auswahl an Getränken,
die jedes Gericht perfekt abrunden. Egal, ob
Sie Ihren Gaumen mit einem edlen Glas
italienischen Wein verwöhnen möchten, Lust
auf einen erfrischenden Spritz haben oder den
klassischen Geschmack eines frisch
gebrühten Espressos genießen wollen – bei
uns finden Sie das passende Getränk für
jeden Moment.

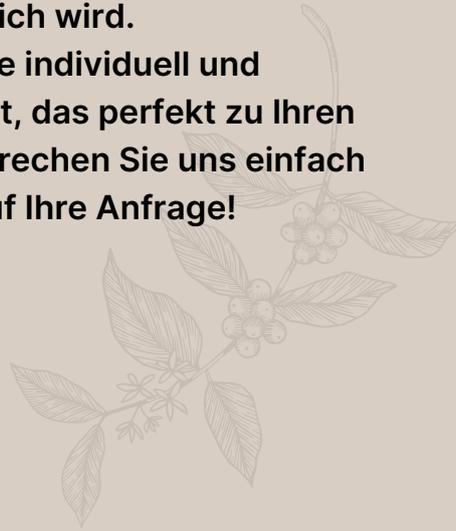
Für Liebhaber von Erfrischungen bieten wir
auch eine Auswahl an prickelnden Limonaden
und alkoholfreien Spezialitäten, die ideal zu
unseren italienischen Speisen harmonieren.

Neues entdecken und genießen

Wir lieben es, kreativ zu sein und mit neuen
Kombinationen zu experimentieren. Sprechen
Sie unser Servicepersonal gerne an – wir
halten immer wieder besondere
Empfehlungen bereit, die nicht auf der Karte
stehen. Ob ein spezieller Wein, ein besonderer
Aperitif oder eine überraschende Empfehlung
des Tages – lassen Sie sich überraschen!

Unsere Getränkekarte ist genauso vielfältig
wie unsere Küche, und wir sind sicher, dass
auch für Sie das Richtige dabei ist. Lehnen Sie
sich zurück und genießen Sie Ihre Zeit bei uns
mit einem Getränk Ihrer Wahl.

**Planen Sie eine Feier oder ein Event?
Dann sind Sie bei uns genau richtig! Ob
Geburtstage, Firmenfeiern oder andere
besondere Anlässe – wir sorgen dafür, dass
Ihr Event unvergesslich wird.
Gerne beraten wir Sie individuell und
erstellen ein Angebot, das perfekt zu Ihren
Wünschen passt. Sprechen Sie uns einfach
an, wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**



Deklaration:

**Fleisch Schweiz/ Australien/ Irland
Fisch Atlantic
Mozzarella Italien
Aufschnitt Italien
Gemüse/Obst Schweiz**