

Speisekarte

VORSPEISEN / ANTIPASTI

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| BRUSCHETTA AL POMODORO V | 12 |
| Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl | |
| ARANCINI TARTUFO V | 15 |
| Knusprige Reiskugel mit Mozzarella und schwarzem Trüffel – außen goldbraun, innen cremig. | |
| ARANCINI SICILIANI AL RAGÙ | 12 |
| Klassischer Ragù-Füllung aus Rindfleisch, Erbsen und Tomaten, umhüllt von goldbraunem Reismantel | |
| PROSCIUTTO CON MOZZARELLA DI BUFALA | 23 |
| Parmaschinken (24 Monate gereift), Büffelmozzarella, Datterini- Tomaten Basilikum, geröstetem Brot | |

SALATE / INSALATE

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| INSALATA VERDE V | 11 |
| Grüner Salat | |
| INSALATA MERANO V | 16 |
| Knackiger Blattsalat mit reifer Birne, Schafskäse und Baumnüssen | |
| BURRATINA E DATTERINI V | 15 |
| Cremige Burrata aus Apulien mit süßen Datterini-Tomaten, frischem Basilikum, Rucola und Olivenöl | |
| INSALATA DI NÜSSLISALAT CON SPECK E UOVO | 17 |
| Nüsslersalat mit knusprigem Speck, Ei und hausgemachtem Dressing – herzhaft, kräftig und perfekt für kühle Herbsttage. | |

SUPPEN / ZUPPE

| | |
|-------------------------|----|
| ZUPPA DEL GIORNO | 11 |
| Hausgemachte Tagessuppe | |

TEIGWAREN / PASTA

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ORECCHIETTE POMODORINI E BURRATA V | 22 |
| Orecchiette mit Cherrytomaten, cremiger Burrata und frischem Basilikum – leicht, sommerlich und fein | |
| PACCHERI ALLA NORMA V | 23 |
| Sizilianische Pasta mit Auberginen, Tomaten und gesalzenem Ricotta – ein Klassiker voller Charakter | |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA VERA | 26 |
| Das Originalrezept aus Rom – mit Guanciale, Pecorino Romano (Schafkäse), Parmesan, Ei und schwarzem Pfeffer <i>Auf Wunsch auch mit Truten- oder Rindsspeck erhältlich.</i> | |
| RAVIOLI RIPIENI DEL GIORNO | 25 |
| Gefüllte Teigwaren mit wechselnden Füllungen – Ricotta & Spinat, Kürbis, Trüffel oder Ragù | |
| STROZZAPRETI AL PESTO V | 23 |
| Frische Strozzapreti in hausgemachtem Basilikum-Pesto, abgerundet mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan | |

FLEISCH / CARNE

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| INSALATA FIT CON POLLO | 26 |
| Grosser gemischter Salatteller mit Pouletbrust | |
| PICCATA ALLA MILANESE | 36 |
| Kalbschnitzel mit Parmesan und Ei paniert, serviert mit Tomatenspaghetti | |
| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 38 |
| Kalbsplätzli mit Salbei und San-Daniele-Schinken in Weißwein-Butter-Sauce, serviert mit Polenta. | |
| FILETTO DI MANZO AI PORCINI | 48 |
| Rindsfilet mit Reduktion aus Aceto Balsamico di Modena und Rosmarin, mit Saisongemüse und Tagliatelle | |

PINSA ROMANA

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ROMA ARTIGIANALE V | 22 |
| San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl | |
| AMALFI NOTTE | 22 |
| Prosciutto San Daniele, Burrata, Rucola und Balsamico. Ein Sommerabend an der Amalfiküste | |
| TOSCANA VERDE V | 21 |
| Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Parmesan und Olivenöl. Sonnenuntergänge über Hügeln und Olivenhainen | |
| VALTELLINA COLLEZIONE | 23 |
| Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Grana Padano und Zitrone. Die alpine Frische der Lombardei – klar, kräftig, elegant. | |
| PIEMONTE GOURMET TARTUFO V | 25 |
| Fior di Latte, Mascarpone, Steinpilze, Walnuss und schwarzer Trüffel. Luxus und Eleganz | |
| CALABRIA PICCANTE | 22 |
| Salami piccante, Stracciatella und Peperoncino. | |
| BOLOGNA LUX | 23 |
| Pesto, Mortadella, Burrata, Ricotta und Pistazienstreusel. | |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| PINSA BAMBINI | 14 |
| Kleine Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella und Hinterschinken | |
| SPAGHETTI BAMBINI | 12 |
| Spaghetti mit Tomatensauce oder Butter | |
| SCHNIPO | 14 |
| Pouletschnitzel mit knusprigen Pommes Frites | |
| DOLCI / DESSERTS | 9 |
| Zum süßen Abschluss präsentieren wir Ihnen unsere Dessertauswahl direkt am Tisch | |

*Auf Wunsch bereiten wir jedes Pastagericht auch mit glutenfreien Gnocchi zu.
Alle Pinsa's sind alternativ auch als glutenfreie Pizza erhältlich.*

Allergienachweis: Wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter

Alle Preise inkl. MWST