

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 – herhaft, kräftig und perfekt für kühle Herbsttage.	

SUPPEN / ZUPPE

ZUPPA DELL 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 Tomaten spaghetti	
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