SPEISEKARTE

MINESTRE / SUPPEN

CREMA DI POMODORO *9.-*
Tomaten-Basilikum-Crèmesuppe mit Rahmkrone und Wachholder

TORTELLINI IN BRODO *9.-*
Hühnerbouillon mit hausgemachten Tortellini mit Fleischfüllung

CREMA DI CURRY CON COCO ** *11.-*
Delikates Curry-Crèmesüppchen mit Kokosmilch
*** mit kleinem Gamberoni-Spiesschen 18.-*

INSALATE / SALATE

INSALATA VERDE *8.-*
Grüner Salat

INSALATA MISTA *9.-*
Gemischter Salat

INSALATA GIGANTE *18.-*
Grosser gemischter Salatteller mit Ei

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO AL BALSAMICO *11.-*
Rucola-Salat an Balsamico-Sauce mit Parmesansplittern

INSALATA DI GAMBERONI PICASSO *24.-*
Knackiger Blattsalat mit in Olivenöl und Zitrone angemachten Riesencrevetten

ANTIPASTI / KALTE VORSPEISE

CROSTINI MISTI *14.-*
Geröstete Brotscheiben mit würzigem Parmaschinken, fein marinierten Steinpilzen und Knoblauch-Tomaten

ANTIPASTO ALL'ITALIANA *18.-*
Pikant marinierter Meeresfrüchtesalat, eingelegte Auberginen, Zucchini, Tomaten, Parmesan und San Daniele Schinken

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI RAMATI E BASILICO *15.-*
Tomatensalat mit Bufala-Mozzarella, Ramato-Tomaten kalt gepresstem Olivenöl und Basilikum

CARPACCIO DI MANZO *21.-*
Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch und Parmesansplitter, mariniert mit kalt gepresstem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

CARPACCIO DI SALMONE E RANA PESCATRICE *21.-*
Feine Scheiben vom Seeteufefilet und Salm,
verfeiner mit Limettensaft

RISOTTI
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE *26.-*
Edler Safran-Risotto mit verschiedenen Meeresfrüchten,
Riesencrevetten, Mies- und Venusmuscheln und Seppie

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI *23.-*
Sämig gekochter Risotto mit vielen Steinpilzen

RISOTTO ALLA RUCOLA E GRAPPA *21.-*
Eine Risotto-Kreation mit frischem Rucola und Grappa verfeinert

PASTA FATTA IN CASA / HAUSGEMACHTE TEIGWAREN
FETTUCCINE ALFREDO *22.-*
Nudeln mit frischem Doppelrahm, frisch geriebenem
Parmesan und Muskatnuss

TRIS DI PASTA *28.-*
Auswahl von drei auf verschiedene Arten zubereitete Teigwaren

FETTUCCINE CON GAMBERONI *31.-*
Feine, hausgemachte Nudeln mit Riesenkrevetten, Tomaten,
Knoblauch und frischen Kräutern

GNOCCHI AL PESTO *23.-*
Mit Basilikum, Knoblauch, Olivenöl Extravergine und frisch
geriebenem Parmesan

TAGLIATELLE ALLA CALABRESE *28.-*
Schmale Nudeln nach kalabresischem Rezept, mit Rind- und
Kalbfleisch, Tomaten, Rahm, frischen Pilzen und Peperoni

RIGATONI ALLA VODKA *22.-*
Makkaroni an exquisiter Tomatensauce, mit Wodka flambiert

SPAGHETTI-PLAUSCH (AB 3 PERSONEN) *21.-*
Mit fünf Saucen: Pesto, Bolognese, Steinpilzrahmsauce,
Calabrese und Napoli

PESCE / FISCH
GAMBERONI ALLA LIVORNESE *37.-*
Sautierte Riesencrevetten mit Tomatenwürfeli, Weisswein
und frischen Kräutern

VARIAZIONE DI PESCE *42.-*
Verschiedene Fische und Meeresfrüchte - eine Delikatesse
für den Fischliebhaber!

FILETTINI DI BRANZINO "DON GIOVANNI" *31.-*
Wolfsbarschfilet vom Grill an rassigem Tomatenconcassé, und frischem Basilikum

CARNE / FLEISCH
FILETTINI DI MANZO CON PANCETTA *39.-*
Rindsfilets Tournedos an einer geheimnisvollen Balsamicosauce

BISTECA DI VITELLO AI FERRI *33.-*
Kalbspaillard vom Grill, serviert mit halber Zitrone

Unser Fleisch stammt aus:

Geflügel	*Schweiz / EU Länder*
Kaninchen	*Ungarn / Frankreich*
Rind	*Schweiz / USA / Brasilien*
Kalb	*Schweiz*
Schwein	*Schweiz*
Lamm	*Neuseeland / Frankreich*

DALLA PADELLA / AUS DER PFANNE
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA *35.-*
Frische, in Butter gebratene Kalbsleber-Streifen mit Zwiebeln und Salbei

MEDAGLIONI DI VITELLO AL MARSALA *35.-*
Zarte Kalbsmedaillons an Marsalasauce

MEDAGLIONI DI VITELLO AL LIMONE *35.-*
Zarte Kalbsmedaillons an erfrischender Zitronensauce

MEDAGLIONI DI VITELLO AI PORCINI *37.-*
Zarte Kalbsmedaillons mit Steinpilzen

CONTORNI / BEILAGEN
Risotto, Tagliatelle, Patate arrosto, Verdure
Risotto, Nudeln, Ofenkartoffeln, Saisongemüse, Pommesfrites

PER I BAMBINI / FÜR DIE KINDER (BIS 15 JAHRE)
PIZZA PINOCCHIO *oder*
RIGATONI NAPOL *oder*
SPAGHETTI BOLOGNESE *oder*
KALBSSCHNITZEL MIT POMMESFRITES

1 Kindercoupe und Sirup inbegriffen *16.-*

PIZZE / PIZZAS
Pizza "Don Giovanni" *24.-*
Mit Artischockencrème, pikantem Salami, Bufala-Mozzarella, Rucola und Parmesansplittern

Pizza "Miss Italia" *25.-*
Mit San Marzano-Tomaten, Bufala-Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmaschinken, Mozzarelline, Trüffelöl und Parmesansplittern

Pizza Marinara *17.-*
Tomaten, Knoblauch und Oregano

Pizza Margherita *17.-*
Tomaten, Mozzarella und Oregano

Pizza Napoli *17.-*
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano

Pizza Funghi *18.-*
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Basilikum und Oregano

Pizza Prosciutto *19.-*
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano

Pizza Vegetariana *20.-*
Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse, Oregano und Basilikum

Pizza Tonno *19.-*
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, schwarze Oliven und Oregano

Pizza Gorgonzola *17.-*
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano

Pizza Quattro Stagioni *20.-*
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Kapern, schwarze Oliven, Artischockenherzen, Peperoni und Oregano

Pizza Nostrano *18.-*
Tomaten, Mozzarella, Nostrano-Salami, Gorgonzola und Oregano

Calzone ripieno *22.-*
Schinken, Mozzarella, Ei, frischer Basilikum und Champignons

Pizza Diavola *19.-*
Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni, Peperoncini, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Oregano

Pizza Porcini *19.-*
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch,
Basilikum und Oregano

Pizza Calabrese *19.-*
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami Calabrese,
Oliven und Oregano

Pizza Salmone *22.-*
Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs,
Zwiebeln und Kapern

Pizza Parma *24.-*
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Oregano

Pizza Mare e Monti *25.-*
Tomaten, Mozzarella, Calamari, Riesencrevetten, Muscheln
und frischen Champignons

Pizza del Padrone *26.-*
Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Knoblauch und Oregano

Pizza Gamberoni *26.-*
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rucola und Cherry-Tomaten

DOLCI / DESSERTS
MACEDONIA DI FRUTTA *9.-*
Hausgemachter, mit vielen verschiedenen Früchten
zubereiteter Fruchtsalat

CREME CARAMEL *9.-*

PANNA COTTA *9.-*

TIRAMISÙ *9.-*

FRUTTI DI BOSCO AL MASCARPONE *11.-*
Gemischte Waldbeeren an Mascarponecrème