

## MENU VEGETARIANI

### Vegetarisches Menu 1

**Gang 1:**

Insalata di spinaci con noci, mele e uova

Spinatsalat mit Walnüssen, Äpfeln und Eier

\*\*\*\*\*

**Gang 2:**

Polenta gratinata con salsa ai funghi e parmigiano

Gratinierte Polenta mit Champignon-Parmesan-Sauce

\*\*\*\*\*

**Gang 3:**

Risotto mirtilli e burrata

Blaubeeren Risotto mit Burrata

\*\*\*\*\*

**Gang 4****Dessert:**

Babà napoletano

(typische neapolitanische Süßigkeit aus der Region Kampanien, die einem in Rum eingelegten süßen Brot ähnelt)

**3-Gang Menu CHF 35.- pro Person**

**4-Gang Menu CHF 45.- pro Person (ohne 2te Gang)**



### Menu vegetariano 2

#### Vegetarisches Menu 2

**Gang 1:**

Zuppa di ceci al limone

Kichererbsensuppe an Zitronenaroma

\*\*\*\*\*

**Gang 2:**

Insalata di spinaci con salsa ai frutti rossi e Feta

Spinatsalat mit hausgemachter Waldbeerensauce und Feta-Käse

\*\*\*\*\*

**Gang 3:**

Spaghetti integrali con pesto di zucchine, basilico e scaglie di mandorle

Vollkornspaghetti mit Zucchinipesto, Basilikum und Mandelflocken

\*\*\*\*\*

**Gang 4****Dessert:**

Carpaccio di frutta con gelato di vaniglia

Frucht-Carpaccio mit Vanille Glacé

**CHF 45.- pro Person**



## Menu vegetariano 3

### Vegetarisches Menu 3

#### Gang 1:

Uovo in camicia su salsa olandese con crostino al tartufo

Burrata-Caprese mit Kirschtomaten und Rucola

\*\*\*\*\*

#### Gang 2:

Risotto rosmarino e castagne con porcini e tartufo

Rosmarin-Risotto mit Maroni, Steinpilzen und Trüffeln

\*\*\*\*\*

#### Gang 3

##### Dessert:

Panna cotta al caramello salato

Panna cotta mit gesalzener Karamellsauce

**CHF 50.- pro Person**

---

## MENU DI CARNE

### Fleischmenu 1

#### Gang 1:

Insalata con olive, funghi, speck e parmigiano

Salat mit Oliven, Champignon, Speck und Parmesan

\*\*\*\*\*

#### Gang 2:

Spaghetti chitarra alla bolognese

Gitarren-Spaghetti mit Bolognese-Sauce

\*\*\*\*\*

#### Gang 3:

Arrosto di maiale alla italiana con salsa al limone, patate al forno e caponatina di verdure

Schweinsbraten mit Zitronensauce, überbackene Kartoffeln und Gemüse

\*\*\*\*\*

#### Gang 4:

##### Dessert:

Frutti di bosco con salsa di arance

Waldbeerensauce mit Orangensauce

**4-Gang Menu CHF 59.- pro Person**

**3-Gang Menu CHF 47.- pro Person (ohne 2-Gang)**

---

## **Menu di carne 2**

### Fleischmenu 2

#### **Gang 1:**

Insalata di finocchio, arancia e crema di burrata e spinaci

Fenchelsalat mit Orangen, Burrata-Creme und Spinat

\*\*\*\*\*

#### **Gang 2:**

Tagliatelle al guancialino con pomodoro e taralli sbriciolati

Tagliatelle mit Speck, Tomaten und zerbröckelte Taralli

\*\*\*\*\*

#### **Gang 3:**

Saltimbocca di vitello alla romana con verdure e patate

Kalbs-Saltimbocca nach Roma Art, mit Saisongemüsen und Kartoffeln

\*\*\*\*\*

#### **Gang 4**

##### **Dessert:**

Millefoglie con crema Chantilly e frutti di bosco

Millefeuille (französischer Kuchen aus geschichtetem Blätterteig) mit Chantilly Creme und Waldbeeren

**4-Gang Menu CHF 63.- pro Person**

**3-Gang Menu CHF 50.- pro Person (ohne 2te Gang)**

---

## **Menu di carne 3**

### Fleischmenu 3

#### **Gang 1**

Antipasto italiano (Prosciutto crudo, salame, formaggi, olive e mozzarelline

Italienischer Vorspeiseteller (Rohschinken, Salami, Käse, Oliven und Mozzarella)

\*\*\*\*

#### **Gang 2**

Petto di pollo ripieno di mozzarella e basilico, bardato alla pancetta con salsa al balsamico e patate

Gefüllte Pouletbrust mit einer Mozzarella- und Basilikumfüllung, in Speckmantel mit Balsamico Sauce und

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*

#### **Gang 3**

##### **Dessert:**

Tiramisu fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisu

**CHF 44.- pro Person**

---

## **TAVOLATA ITALIANA**

**Al Buffet: il menu viene servito in 3 portate al buffet dove i clienti si servono da soli**

**Buffet: Das Menü wird in 3 Gängen auf einem Selbstbedienungsbuffet serviert**

### **1 Gang**

Antipasto misto alla italiana, con diversi Salumi, verdure, formaggi e fantasia dello chef

Gemischte Antipasto nach italienischer Art, mit verschiedenem Aufschnitt, wie Käse, Gemüse und Fantasie des Küchenchefs

\*\*\*\*

### **2 Gang**

Diverse Pizze tagliate e tre classiche paste italiane (bolognese, pesto, all'arrabbiata)

Verschiedene geschnittene Pizzas und 3 klassische Pasta (Bolognese, Pesto, all'Arrabbiata)

\*\*\*\*

### **3 Gang**

#### **Dessert:**

Tris di Dessert (Tiramisu, Panna cotta, Mousse di cioccolato)

**CHF 45.- pro Person**

**CHF 59,- Pro Person (mit 4. Gang dazu: Fisch und/oder Fleisch)**

---

## I MENU CLASSICI

### Klassisches Menu A

#### 1 Gang

Crostino con tartar di manzo, rucola e parmigiano  
Crouton mit Rindstartar, Rucola und Parmesan

\*\*\*\*

#### 2 Gang

Ravioli pomodoro, basilico e bufala  
Ravioli mit Tomatensauce, Basilikum und Büffelmozzarella

\*\*\*\*

#### 3 Gang

Tagliata di manzo con rucola e caponatina di verdure  
Rindsentrecote mit Rucola und Gemüse

\*\*\*\*

#### 4 Gang

Dessert:

Macedonia di frutta con gelato di vaniglia  
Fruchtsalat mit Vanille Glacé

**3- Gang Menu CHF 55.- pro Person (ohne 2.te Gang)**

**4- Gang menu CHF 62.- pro Person**

---

### Klassisches Menu B

#### 1 Gang

Antipasto della casa (affettati e formaggi)  
Kalter Vorspeiseteller (Aufschnitte, Käse)

\*\*\*\*

#### 2 Gang

Trofie alla norcina (panna e salsiccia)  
Trofie-Pasta mit Rahmsauce und Würst

\*\*\*\*

#### 3 Gang

Spezzatino di manzo con funghi e polenta  
Rindsgeschnetzeltes mit Champignon und Polenta

\*\*\*\*

#### 4 Gang

Dessert:

Tiramisu

**3-Gang Menu CHF 47.- (ohne 2.te Gang)**

**4-Gang Menu CHF 59.-**

---

## MENU DI PESCE

### Fischmenu 1

#### 1 Gang

Tartar di gamberi con salsa di mango

Garnelen-Tartar mit Mangosauce

\*\*\*\*

#### 2 Gang

Risotto con gamberi e limone

Risotto mit Garnelen und Zitrone

\*\*\*\*

#### 3 Gang

Filetto di orata con arancia e pistacchi su vellutata di ceci

Goldbrassenfilet mit Orangen, Pistazien und Kichererbsen Creme

\*\*\*\*

#### 4 Gang

##### Dessert:

Cannolo siciliano

Sizilianischer Cannolo: frittierte Röhrenwaffeln, gefüllt mit Schafsricotta-Creme und Chocoladendrops, dekoriert mit Puderzucker und Pistazien

**3-Gang Menu CHF 57.- (ohne 2.te Gang)**

**4-Gang Menu CHF 69.-**

---

### Fischmenu 2

#### 1 Gang

Tris di antipasti:

Cozze alla tarantina, calamari e totano, salmone affumicato, polipo alla mediterranea

Muscheln nach Taranto-Art, Calamari und Tintenfisch, geräucherter Lachs, „mediterraner Oktopus

\*\*\*\*

#### 2 Gang

Tagliatelle „Mari d`Estate“ con gamberi, zafferano, zucchini e porro

Tagliatelle „Meer im Sommer“ mit Garnelen, Safran, Zucchini und Lauch

\*\*\*\*

#### 3 Gang

Filetto di orata al cartoccio con cozze e gamberi, servita con patate e zucchini

Gebackenes Goldbrassenfilet mit Muscheln und Garnelen, serviert mit Kartoffeln und Zucchini

#### \*\*\*\*4 Gang

##### Dessert:

Delizia al limone

Zitronen-Tiramisu

**3-Gang Menu CHF 62.- (ohne 2.te Gang)**

**4-Gang Menu CHF 75.-**