

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 Pecorino

Spinatsalat mit hausgemachter Waldbeersauce und Pecorino-Käse

Gang 3:

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

Vollkornspaghetti mit Zucchinipesto, Basilikum und Mandelflocken

Gang 4**Dessert:**

Macedonia di frutta con gelato di vaniglia

Fruchtsalat mit Vanille Glacé

CHF 45.- pro Person



Menu vegetariano 3

Vegetarisches Menu 3

Gang 1:

Caprese con burrata e rucola

Burrata-Caprese mit Kirschtomaten und Rucola

Gang 2:

Risotto agli agrumi (con estratti di limone ed arancia)

Zitrus-Früchte-Risotto (mit Zitronen und Orange Extrakt)

Gang 3

Dessert:

Panna cotta al caramello salato

Panna cotta mit gesalzener Karamellsauce

CHF 45.- 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:

Ravioli alla bolognese

Ricotta-Spinat-Ravioli 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

Waldbeeren 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:

Scialatielli „Amalfi“, con guancialino, datterini gialli, pecorino e taralli sbriciolati

Scialatielli (Frische Spaghetti, typisch aus Amalfi) serviert mit Gelben-Tomaten, knusprigem Speck, Pecorino-Käse und zerbröckeltes 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 68.- pro Person

3-Gang Menu CHF 54.- 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

Millefoglie di maiale con patate e provola alla salsa di arrosto
Schwein-Millefeule Mit Kartoffeln und Provola (geräucht-Käse) serviert mit Bratensauce

4 Gang

Dessert:
Macedonia di frutta con gelato di vaniglia
Fruchtsalat mit Vanille Glacé

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

4- Gang menu CHF 57.- 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
Rindsgeschnetztes 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:

Seppie e polipo tritati e gratinati, salmone affumicato, insalatina di mare

Tintenfisch und Oktopus gehackt und gratiniert, geräucherter Lachs, Meeressalat

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 72.-