



Italienische Spezialitäten - Woche

ab 19. Januar bis 18. Februar 2018



Vorspeisen	Mozzarella al forno <i>Weissbrot getoastet mit Mozzarella und Kräutern</i>	Fr. 4.50
	Bruschetta <i>Weissbrot getoastet mit Tomatenwürfeln und Kräutern</i>	Fr. 4.50
	Antipasti <i>Köstlichkeiten mit marinierten Tomaten, Artischocken, Kapern, Salami Parma Schinken, Peperoni mit Ricotta (scharf), Oliven, Parmesan,</i>	Fr. 14.00
	Calamari fritti <i>Frittierte Calamari mit Zitronen - Kapernsauce</i>	Fr. 10.50
Suppen	Minestrone di verdura <i>Gemüsesuppe</i>	Fr. 7.50
	Pappa al pomodoro <i>Tomatensuppe</i>	Fr. 6.50
Salate	Zucchini ai pinoli <i>Blattsalat mit Zucchini, Broccolirosen und Pinienkernen</i>	Fr. 8.50
	Insalata di burrata con rucola (solange vorrätig) <i>Burrata Frischkäse auf Rucolasalat mit confierten Cherry Tomaten, Basilikumöl und Oliven</i>	Fr. 15.50
Muschelgericht	Cozze alla marinara (solange vorrätig) <i>an Weissweinsauce mit Gemüse- und Tomatenwürfeln</i>	Fr. 13.50 Fr. 24.50
	Spaghetti con Capesante aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti mit Jakobsmuscheln an Olivenöl mit Knoblauch und Chili</i>	Fr. 28.50
Nudelgericht	Fettuccine da Ernesto (am Tisch zubereitet) <i>Bandnudeln mit Champignons, Rahm und Parmesankäse</i>	Fr. 15.50 Fr. 23.50
	Spaghetti-Gerichte	Spaghetti al pesto genovese
Spaghetti alla carbonara		Fr. 18.50
Spaghetti all'arrabbiata		Fr. 18.50
Risottogerichte	Risotto ai funghi <i>Steinpilzrisotto mit Parmigiano Reggianochips</i>	Fr. 20.50
Teigtaschen	Tortellini al gorgonzola <i>Tortellini an Gorgonzolarahmsauce</i>	Fr. 21.50



Italienische Spezialitäten - Woche

ab 19. Januar bis 18. Februar 2018



Fischgericht	Filetti di pesce alle erbe <i>Fischfilets gefüllt mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen</i>	Fr. 28.50
Fleischgerichte	Petti di pollo al Limone <i>Hähnchenbrust mit Limettenrahmsauce</i>	Fr. 24.50
	Coniglio in umido <i>Kaninchenragout in Sauce</i>	Fr. 29.50
	Ossobuco alla milanese <i>geschmorte Kalbshaxe Mailänderart</i>	Fr. 29.50
	Saltimbocca alla romana <i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei</i>	Fr. 39.50
	Fegato alla veneziana <i>geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln</i>	Fr. 29.50
	Fileto di manzo alla sarda <i>Rindsfilet gefüllt mit Kräutern, Paniermehl und Parmesan mit Schinken umwickelt</i>	Fr. 43.50
	Bistecca di manzo alla fiorentina <i>Rinds T-Bone Steak (300g.) mit italienischen Kräutern und Tomate auf Blattspinat</i>	Fr. 45.00
Beilagen	Risotto Mailänder Art, gebratene Polentaschnitten Kartoffelgnocchi überbacken	
Gemüse	Sizilianischer Gemüseeintopf	Fr. 8.50
Desserts	Orangen - Tiramisù	Fr. 8.50
	Panna cotta in due colori <i>mit Himbeersauce</i>	Fr. 6.50
	Cassata napoletana <i>mit Maraschino</i>	Fr. 7.50
	Zabaglione al marsala <i>warme Weinschaumcreme mit Marsala</i>	Fr. 10.50
Käse	Piatto di formaggio <i>Italienische Käseplatte</i>	Fr. 9.50