

Antipasti

Antipasto misto	18.50
Crevetten Mediteranea (warm) Riesencrevetten auf geröstetem Kräuter-Knoblauch Brot	18.–
Carpaccio con rucola Rohes, hauchdünnes, mariniertes Rindfleisch garniert mit Parmesan, Rucola und Olivenöl-Balsamico-Dressing	18.50
Bruschetta Geröstetes Brot mit frischen Cherrytomaten, fein gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	10.50

Minestre

Minestrone nostrano	12.50
Tomatencrèmesuppe	11.–

Ein Pannino della casa gibt es zu jeder Vorspeise.



Insalate

Insalata caprese Tomatensalat mit Mozzarella	12.50
Nüsslisalat mit Ei	11.50
Nüsslisalat mit frischen Pilzen	12.50
Nüsslisalat mit Speck	11.50
Insalata al pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	9.–
Insalata mista Gemischter Salat	9.–
Insalata verde Grüner Salat	8.–
Eisbergsalat an Hausdressing mit in Butter gebratenen Speckwürfeli	10.–
Ruccolasalat an Hausdressing mit Parmesan garniert	14.–

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Dressings:
French-, Italian- oder Hausdressing

Specialità della casa

Risotti

Kleine Portion

Risotto alla giardiniera Kräftiger Risotto mit frischem Gemüse, verfeinert mit Rahm und Parmesan	19.–	23.50
Risotto alla crema di limone e gamberetti Zitronenrisotto mit Ruccola, Parmesan und Riesengrillen vom Grill	29.50	38.50



Gnocchi (Kartoffelgnocchi)

Al Gorgonzola 16.— 19.50
mit Gorgonzola-Rahmsauce

Al Piemontese 17.— 21.50
mit Steinpilzen, Parmesan, Tomaten-Rahmsauce

Tagliatelle (Nudeln)

Alfredo 17.50 21.50
mit Schinken, Erbsen an Rahmsauce

Salmone e Wodka 19.— 23.50
Lachsstreifen, Rahmsauce mit einem Schuss Wodka

Ravioli (gefüllt mit Ricotta und Spinat)

Al burro e salvia 17.50 21.50
mit brauner Butter, frischem Salbei, Parmesan

Con basilico e crema 17.50 21.50
mit Basilikumrahmsauce

Al forno

Lasagne Bolognese 21.50
Breite Nudeln mit gehackter Rindfleischsauce
und Käse überbacken



Spaghetti

Kleine Portion

Spaghetti aglio, olio e peperoncini

mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und frischen Kräutern

16.– 19.–

Spaghetti al pesto genovese

mit Knoblauch, Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl, Parmesan

16.– 21.50

Spaghetti alle verdure

mit verschiedenen frischen Gemüsen, Tomaten-Safransauce

16.50 22.–

Spaghetti San Remo

mit geschnetzelm Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Tomatensauce

19.– 23.50

Spaghetti Carbonara

mit Speck, Ei, Rahm und Käse

16.– 20.50

Spaghetti d'Adele

mit frischen Meeresfrüchten an Weisswein-Kräuter-Tomatensauce, garniert mit Riesencrevetten vom Grill

33.– 39.–

Spaghetti Chennai (sehr Scharf!!!)

mit geschnetzelm Rindfleisch, frischem Gemüse, Currysauce

19.50 25.50

Penne

Kleine Portion

All'arrabiata

mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Tomatensauce

19.50

La calamarata, tipica Napoletana al cartocci

Hartweizen Teigwaren mit Tintenfisch, Veraci, Muscheln, Crevetten und Cherrytomaten in Alufolie serviert

29.50



Calzone

Calzone modo mio	22.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Steinpilze, Knoblauch, Oregano	
Calzone al verde	20.50
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Oregano	
Calzone Caruso	20.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Pesto, Oregano	

Pizze (auch glutenfrei erhältlich)

Calabrese	17.—
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Peperoncini, Oregano	
Margherita	15.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Napoli	18.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	
Prosciutto	19.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	
Funghi	19.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	
Al salamino piccante	19.50
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oregano	



Capricciosa	20.–
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Artischocken, Oliven, Oregano	
Prosciutto e funghi	20.–
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	
Al verde	19.50
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Oregano	
Mari e monti	22.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Champignons, Oregano	
Al prosciutto crudo	23.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oregano	
Al tonno e cipolla	21.–
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano	
Verdura	21.50
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Blattspinat, Oregano	
Hawaii	19.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	
Siciliana	20.–
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Oregano	
Capo	21.–
Tomaten, Mozzarella, geschnetztes Pouletfleisch, Speck, Peperoni, Knoblauch, Oregano	
Oberland	20.50
Tomaten, Mozzarella, gehacktes Rindfleisch, Blattspinat, Knoblauch, Pesto, Peperoncini, Oregano	
4 Stagioni	20.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Champignons, Artischocken, Oregano	



Pizze speciali

Calzone al tonno	21.50
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Kapern, Zwiebeln, Thon, Tomatenwürfeli, Pesto, Oregano	
Speciale	27.–
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Rindfleischmedaillon, Pesto, Sauce Hollandaise, Oregano	
Michelangelo	23.–
Cherrytomaten, Mozzarella-Perlen, Ruccola, Rohschinken, Oregano	
Madras	26.–
Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Ananas, Curryzutaten (sehr scharf!!!), Oregano	
Kashmir	22.50
Tomaten, Mozzarella, Ananas, geschnetztes Pouletfleisch, leicht scharfe Currysauce, Oregano	
Florentina	25.–
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Schweinsfiletmedaillon, Sauce Hollandaise, Oregano	
Schönau	25.–
Tomaten, Mozzarella, Rindshuftstreifen, Gemüse, Zwiebeln, Oregano	
Gamberoni alla griglia	28.50
Riesencrevetten, Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Pesto, Knoblauch	



Piatti da farsi

Scaloppine al limone Kalbsschnitzel an Zitronenbutter	36.50
Paillard di vitello alla griglia Kalbspaillard vom Grill	34.–
Piccata milanese Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken	36.50
Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel gebraten mit Salbei und Rohschinken an Marsalasaucce	36.50
Scaloppine nach Wiener Art Paniertes Kalbschnitzel	34.–
Hot-Stone Pferdefilet auf heissem Stein mit drei verschiedenen Saucen und Pommes frites	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber «Veneziana» mit Safranrisotto	36.50

Pesci

Kleine Portion

Calamari fritti alla romana im Teig frittierte Tintenfischringe mit Sauce Tattare, ohne Beilage	16.50	20.50
Gamberoni alla griglia Riesencrevetten vom Grill mit Zitronensaft und Olivenöl beträufelt		40.50

Bei allen Fleisch- und Fischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Tagesgemüse, Tagliatelle (Butternudeln), Spinat, Risotto, Trockenreis, Pommes frites,
Spaghetti alla napoletana (Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce)



Getränke

Bier

Offen

Stange / Panachée	3 dl	5 dl
	4.80	
Grosse Stange / Panachée		6.20

Flaschen

Spezli	3,3 dl	
	5.50	
Feldschlösschen (Alkoholfrei)	5.50	
Schneider Weisse		7.—

Mineralwasser

Offen

Mineral	2 dl	3 dl	5 dl
		4.—	5.50
Süssgetränke (Cola, Sprite, Ice Tea)		4.20	5.80
Shorley		4.50	6.—
Orangenjuss	6.—		
Tomatenjuss	6.—		

Flaschen

Mineral	2 dl	3 dl
		4.50
Süssgetränke (Cola, Cola light, Cola Zero, Apfelsaft, Fanta)		4.80
Tonic Water / Lemon	5.—	
San Bitter / Crodino	6.50	

Warme Getränke

Kaffee / Espresso / Ristretto	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Cappucino	6.—
Latte Macchiato	6.50
Tee (Schwarz, Grün, Hagebutten, Kamille, Pfefferminze)	4.20
Coretto Grappa	7.50
Coretto Cognac	8.—



Offene Weine

	2 dl	3 dl	5 dl
Weisswein			
Chardonnay del Veneto IGT	8.50	12.50	22.50
Pinot Grigio, Friuli Grave DOC	10.50	15.00	24.00
Rosé			
Oeil de Perdrix du Valais AOC	13.00	18.50	26.50
Rosato della Toscana IGT	8.50	12.50	20.50
Rotwein			
Primitivo di Puglia IGT	9.50	12.00	21.00
Hauswein			
Montepulciano d'Abruzzo DOC	8.50	12.50	20.50

Qualitätsweine in der 50-cl Flasche

Unser Tipp: Qualitätsweine in der 5-dl Flasche – Ideal zu Zweit.

Rotwein

Ripasso Le Crosare 32.00

DOC Valpolicella Classico Superiore, Lenotti

In der Nase intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade.

Im Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern und Röstaromen.

Schaumwein

Vérv, Prosecco Brut	Flûte, 1dl	10.50
DOC Treviso, Andreola		
Frisch, fruchtig, mit feiner Perlage	75cl	54.—



Weisswein

Italien, Piemont

Langhe Arneis, Sommo

DOC, Fontanabianca

*Frischer und blumiger Duft von Pfirsich, Ananas, Lindenblüten.
Im Gaumen geschmeidig mit ausgeprägt fruchtigem Geschmack.
Angenehme Säure und präzise Mineralität.
Charmanter, angenehmer Wein.*

7,5 dl 54.–

Rotwein

Ripasso Casa Lupo

DOC Valpolicella Classico Superiore, Paladin

*In der Nase Duft von Amernakirschen, mediterranen Kräutern
und Gewürz. Am Gaumen opulent und dicht, mit einem Hauch
von Amarone.*

7,5 dl 49.–

Bricco delle Conchiglie

DOC Monferrato Rosso, Cascina Terra Felice

*Assemblage von Syrah und Merlot. Reintöniges, fruchtig-würziges
Bouquet. Am Gaumen samt-kraftiger Auftritt, mit dezentem Tannin,
Vanille und Lakritze. Ausgewogen und harmonisch, mittlere Länge.
Ein Wein der Freude bereitet.*

7,5 dl 47.–

Anforti

IGT Toscana, Paolo Conterno

*Schönes brillantes Rubinrot im Glas. Reiches Bouquet von
Waldbeeren. Amarenakirsche, Cassis und Vanille. Im Gaumen
Intensiv, harmonisch, mit schöner Tanninstruktur.*

7,5 dl 51.–

Nau

Cannonau di Sardegna DOC, Mora & Memo

*Aromen von roten Beeren, Gewürzen und Kaffee.
Am Gaumen rund und harmonisch, vollmundig.*

7,5 dl 49.–

Primitivo Dionis

IGT Salento, Cantine Due Palme

*Betont würzig und intensiv, in der Aromatik Vanille, rote Früchte
und Gewürze. Kräftige Struktur.*

7,5 dl 47.–

Rocca Rubia

Sardegna DOC, Santadi

*Intensive Farbe. Opulent, mit explosivem Fruchtaromen, die an
Waldbeeren und Kompott erinnern. Elegant und gehaltvoll.*

7,5 dl 47.–

3,75 dl 30.–



Spirituosen

Apéritifs

Vermouth	15°		4 cl 6.50
Rossi	18°		6.50
Cynar	16,5°		6.50
Campari	20°		7.50
Sherry	15°		6.50

Grappa, italienischer Brandy

Vecchia Romagna	38°	2 cl 8.50	4 cl 12.50
Grappa di Chardonnay (Barrique), Berta	40°	8.50	
Grappa di Brunello	40°	8.50	
Grappa di Barolo	40°	8.50	

Deklaration

Unser Fleisch stammt aus

Geflügel: Schweiz
Rindfleisch: Argentinien
Pferdefleisch: Canada & USA
Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz

Unsere Meeresfrüchte stammen aus

Crevetten: Thailand
Calamari: Italien
Meeresfrüchte: Italien

Info für Allergiker

Falls Sie eine Lebensmittel-Allergie haben, bitten wir Sie, dies bei Ihrer Bestellung bekannt zu geben.

Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer

