

Bibite fredde

Aperto	20cl	30cl	50cl
Mineralwasser offen	3.00	3.90	5.80
Coca Cola	3.00	3.90	5.80
Ice Tea	3.00	3.90	5.80
Citron	3.00	3.90	5.80
Bottiglie		50cl	100cl
San Pellegrino mit Co2		5.80	9.50
San Pellegrino Panna ohne Co2		5.80	9.50
Bottiglie			
Coca Cola		33cl	4.50
Coca Cola Zero		33cl	4.50
Rivella blau oder Rot		33cl	4.50
Tonic, Bitter lemon		20cl	4.50
Chinotto		27.5cl	4.50
Aranciata rossa		27.5cl	4.50
Gazzosa		27.5cl	4.50
Orangensaft, Tomatensaft		20cl	4.50
San Bitter, Crodino		10cl	4.50
Caraffa			
Hahnenwasser / eau du robinet		5dl	3.00
Hahnenwasser / eau du robinet		1l	5.00

Birra alla spina

	20cl	30cl	50cl
Birra Moretti Originale	3.20	4.50	6.50
Birra Moretti Panaché	3.20	4.50	6.50

Birra Bottiglia

Flaschen	33cl
Moretti La Rossa	5.50
Inchnusa non filtrata	5.50
Weissbier	5.50
Peroni Libera Alkoholfrei	4.50

Bibbite calde

Espresso	3.90
Doppleter Espresso	6.80
Kaffee	4.20
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	5.80
Coretto	7.50
Tee	3.70

Amaro e Liquori

Amaro Nonino	35%	4cl	5.50
Amaro Ramazzotti	30%	4cl	5.50
Amaro Averna	29%	4cl	5.50
Amaro del capo	35%	4cl	5.50
Eléxir Santi Virgillii	28%	4cl	5.50
Fernet Branca	39%	4cl	5.50
Limoncino	32%	4cl	6.00
Arancino	32%	4cl	6.00
Meloncello	17%	4cl	6.00

Vino aperto

Vino locale (Qualità Bottiglia)	1dl	3dl	5dl
Vully blanc 100% Chasselas	3.80	11.50	19.00
Oeil-de Perdrix 100% Pinot Noir	5.50	16.50	27.50
Pinot Noir 100% Pinot Noir	5.80	17.50	29.00
Vino italiano (Qualità Bottiglia)			
Bianco della casa Fragen sie unser Personal	6.50	19.50	32.50
Bianco del Somelier Fragen sie unser Personal	7.50	22.50	37.50
Rosato Calafuria Puglia 100% Negroamaro	6.50	19.50	32.50
Rosso della casa Fragen sie unser Personal	6.50	19.50	32.50
Rosso del Somelier Fragen sie unser Personal	8.50	25.50	42.50
Prosecco Dry 100% Glera	8.50		

Aperitivi - Cocktail

Martini Bianco o Rosso	15%	4cl	5.50
Cynar	16%	4cl	5.50
Campari	23%	4cl	5.50
Pastis	45%	4cl	5.50
Suze	20%	4cl	5.50
Aperol	11%	4cl	5.50
Aperitivo Nonino			9.50
Aperol Spritz			9.50
Hugo			9.50
Cocktail non alcoholic			8.00
Mineralzusatz			2.00
Tonic, Bitter Lemon			4.00

Grappa

Grappa Piu Moscato Giallo, Müller-Thurgau, Traminer	41%	2cl	8.50
Grappa Piu Barricata riserva Moscato Giallo, Müller-Thurgau, Traminer	41%	2cl	9.50
Grappa Trie riserva Müller-Thurgau, Teroldego, Pinot Bianco	41%	2cl	9.50
Dolzan 50 Moscato, Teroldego	50%	2cl	11.50
Le Dic`otto Lune Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay	41%	2cl	9.50
Grappa di Bricco dell'Uccellone 100% Barbera	41%	2cl	11.50
Grappa Elisi Barbera 40%, Nebbiolo 20%, Cabernet 40%	41%	2cl	8.50
Grappa Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon	41%	2cl	9.50
Grappa Eligo di Ornellaia Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot	41%	2cl	12.50
Grappa Barili di Sassicaia Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	40%	2cl	12.50
Nonino Antica Cuvée 5 anni Pinot Nero, Cabernet Franc, Merlot	43%	2cl	9.50

Insalate

Insalata verde di stagione ✓	7.50
Grüner Saisonsalat Salade verte de saison Seasonal green salad	
Insalata del mercato ✓	9.50
Gemischter Saisonsalat Salade mêlée de saison Seasonal mixed salad	
Insalata caprese ✓	18.50
Büffel Mozzarella D.O.P mit Tomaten, Basilikum und Oregano Mozzarella de buffle D.O.P avec tomate, basilic et origan Buffalo Mozzarella D.O.P with tomatoes, basil and oregano	

Pasta „i classici“

Penne Arrabiata ✓	17.50
Pikante Tomatensauce Sauce tomate piquante Spicy tomato sauce	
Penne L'Italiano ✓	19.50
Büffel Mozzarella D.O.P mit Tomaten, Basilikum und Oregano Mozzarella de buffle D.O.P avec tomate, basilic et origan Buffalo Mozzarella D.O.P with tomatoes, basil and origan	
Penne all'amatriciana	19.50
Tomatensauce, Guanciale (ital. Speck) Sauce tomate, Guanciale (lard italien) Tomato sauce, Guanciale (italian bacon)	
Linguine aglio, olio, peperoncino e pistacchio ✓	19.50
Knoblauch, Öl, Paprikaschoten, Petersilie und Pistazien Ail, huile, piments, persil et pistache Garlic, oil, peppers, parsley and pistachios	
Linguine al pesto con burrata ✓	22.50
Basilikumsauce, Burrata Sauce basilic, burrata Basil sauce, burrata	
Ravioli Ricotta e Spinaci alla panna ✓	19.50
Teigwaren mit Quark- und Spinatfüllung, Rahmsauce Pâtes farcie avec fromage et épinards, sauce à la crème Pasta with quark and spinach filling, cream sauce	
Ravioli con Asparagi alla panna ✓	19.50
Teigwaren mit Spargelfüllung, Sauce Pâtes farcie avec asperges, sauce à la crème Pasta with asparagus filling, cream sauce	
Gnocchi di patate burro e salvia ✓	19.50
Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei Gnocchi de pommes de terre avec beurre et sauge Potato gnocchi with butter and sage sauce	



Deklaration

Kalb	Schweiz / EU
Rind	Schweiz / Paraguay
Bison	Kanada / USA
Fisch	Eglifilets, Estland Wildfang Schwertfisch, Italien Wildfang
Schweinefleisch	Schweiz / EU
Lamm	Neuseeland / Schweiz
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Krustentiere	Frankreich/Vietnam
Gemüse	Schweiz (Seeland) / Italien / Spanien
Olivenöl Kaltgepresst	Italien
Käse	Mozzarella di Bufala D.O.P, Italien-Kampanien Parmiggiano Reggiano D.O.P, Italien-Emilia Romagna
✓	Vegetarisch

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

7.7% IVA inclusa - MwSt inbegriffen - TVA inclus

Antipasti

Bruschetta ✓	7.50
Geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum Pain grillé avec tomate, basilic Grilled bread with tomatoes, basil	
Le 3 Bruschette campagnole ✓	13.50
Geröstetes Brot mit verschiedenen Gemüse-Paté Pain grillé avec différent paté de légumes Grilled bread with vegetables paté	
Piatto Bella Italia	29.00
Aufschnitt - Bruschetta - Büffel Mozzarella und Tomaten Charcuterie - Bruschetta - Mozzarella de buffle et tomates Mixed meats - Bruschetta-Buffalo Mozzarella and tomatoes	

Pasta „le specialità“

Linguine alle vongole veraci (fresche-mare adriatico)	27.00
mit Venusmuscheln - je nach Ankunft avec Palourde - Selon l'arrivée With Venus clams - According to arrival	
Calamarata alla pescatore	28.00
mit Meeresfrüchten, Cherry Tomaten - je nach Ankunft avec des fruits de mer, tomate cerise - Selon l'arrivée with seafood, cherry tomato - According to arrival	
Garganelli ai Gamberetti	27.50
mit Riesenkrevetten, Petersilie, Öl, Knoblauch und Rahm avec des crevettes géantes, persil, huile, ail et crème with giant shrimps, parsley, oil, garlic and cream	

Il pesce

Spiedini di gamberetti con patate soufflé	22.50
Crevetten Spiessli mit Pommes Soufflé und Cocktailsauce Brochettes de crevettes avec pommes soufflé et sauce cocktail Shrimp skewers with soufflé fries and cocktail sauce	
Filetto Persico fritto con patate fritte	26.50
Frittierte Egli Filets mit Pommes Frites und Tartaresauce Filets de perche frit avec pommes frites et sauce tartare Fried perch fillets with french fries and tartare sauce	

La carne

Bistecca di manzo grigliata	38.00
Rindsentrecôte grilliert mit Gemüse, Pommes Frites oder Nudeln Entrecôte de bœuf grillé avec légumes, pommes frites ou nouilles Grilled beef steak with vegetable, noodles or french fries	
Hamburger Black Angus con patate fritte	26.00
Rindfleisch, Käse, Tomate, Zwiebeln, Salat, Sauce Viande de bœuf, fromage, tomate, oignon, laitue, sauce Beef, cheese, tomato, onion, lettuce, sauce	
Roastbeef con patate fritte	26.50
Feingeschnittenes Rindfleisch (kalt) mit Pommes Frites und Tartaresauce Fines tranches de viande de bœuf (froid) avec pommes frites et sauce tartare Roastbeef (cold) with sauce tartar and french fries	

I dolci

Cannolo siciliano	piccolo	5.00
Mit Ricotta gefülltes Gebäck aus Sizilien Pâtisserie originaire de Sicile avec Ricotta Sicilian pastry desserts with Ricotta		
Babà al rhum	grande	7.50
Savarin mit Rumsirup Savarin servi imbibé d'un sirop au rhum Savatin with rum		
Tiramisù		9.50
Löffelbiskuits, Mascarpone, Kaffee, Amaretto Biscuit à la cuillère, Mascarpone, café, Amaretto Ladyfinger Biscuit, Mascarpone, coffee, Amaretto		

Für Glacen steht Ihnen die Glacekarte zur Verfügung - Pour des glaces, demandez la carte des glaces - For ice creams aks the ice cream menu