

Le Minestre / Gli Antipasti Die Suppen / Die Vorspeisen

<p>La zuppa di pomodoro fresco <i>Tomatencrèmesuppe</i></p>	10.50	<p>Il cocktail di gamberetti <i>Krevettencocktail</i></p>	15.50
<p>Il minestrone di verdure fresche <i>Frisches Saisongemüse zu einer feinen Suppe angerichtet</i></p>	10.50	<p>Il carpaccio di coll´extravergine manzo <i>Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl</i></p>	24.—
<p>La zuppa „Pavese“ <i>Rindsbouillon mit rohem Eigelb, gebratener Brotscheibe und Parmesan</i></p>	10.50	<p>Il prosciutto crudo San Daniele <i>Parmaschinken und Veltlinerbresaola</i></p>	22.—
		<p>Il carpaccio di pesce spada <i>Schwertfischcarpaccio</i></p>	23.00

Le insalate Die Salate

<p>L´insalata Mista <i>Gemischter Saisonsalat</i></p>	10.50
<p>L´insalata di lattuga „Cappuccia“ <i>Lattich- oder Kopfsalat</i></p>	10.50
<p>L´insalata di rucola e parmigiano reggiano <i>Rucolasalat mit Parmesan</i></p>	11.50
<p>L´insalata di paperonzoli con uovo sodo a dadini e „balsamico“ <i>Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Balsamico-Essig</i></p>	13.50
<p>L´insalata di pomodoro e mozzarella di bufala <i>Tomatensalat mit frischer Büffelmozzarella, Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl</i></p>	14.50

Le Paste fresche fatte in casa Hausgemachte Teigwaren

<p>I panzerotti di ricotta <i>Quarkteigtaschen</i></p>	26.—
<p>I ravioli di carne <i>Fleischravioli</i></p>	28.—
<p>Le tagliatelle „all´aragosta“ <i>Nudeln mit Hummer</i></p>	35.—
<p>Gli spaghetti ai pomodorini, basilico, peperoncini <i>Spaghetti mit frischen Cherrytomaten, Basilikum und Peperoncini</i></p>	19.50
<p>Taglierini ai Funghi di Stagione <i>Feine Nudeln mit Pilzen je nach Jahreszeit</i></p>	31.—
<p>Gli spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti mit frischen kleinen Miesmuscheln</i></p>	29.—

I Primi Piatti di carne Fleisch-Hauptgerichte

La tagliata di manzo al „extravergine“	49.—
<i>Dünnes Beefsteak mit Rucola, Parmesan und kaltgepresstem Olivenöl (Robespierre)</i>	
Le scaloppine di vitello „alla napoletana“	41.—
<i>Kalbsschnitzel mit Büffelmozzarella, Sardellen, Oregano und Oliven</i>	
Il controfiletto di manzo „al pepe verde“ oppure „burro alle erbe“	46.—
<i>Entrecôte „an grünem Pfeffer“ oder „an Kräuterbutter“</i>	
Il filetto di maiale „all´aglio e extravergine“	44.—
<i>Schweinsfilet an Knoblauch und Olivenöl</i>	
La arista di agnello „alla provenzale“ (di 2 persone)	88.—
<i>Lammcarré „à la provençale“ (ab 2 Personen)</i>	
Il filetto di manzo alla griglia	53.—
<i>Rindsfilet vom Grill und Beilage nach Wahl</i>	
Il polletto ruspante al rosmarino e aglio con patatine	42.50
<i>"Mistkratzerli" an Rosmarin und Knoblauch im Ofen gebraten (CH)</i>	

I Primi piatti di pesce di mare Meerfisch-Hauptgerichte

La grigliata mista di pesce fresco e frutti di mare	52.—
<i>Gemischte Fischplatte vom Grill mit Krustentieren</i>	
I gamberoni „alla Lucana“	48.—
<i>Riesencrevetten leicht gebraten in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoncini</i>	
Il branzino „in crosta di sale“ (di 2 persone)	98.—
<i>"Loup de mer" im Salzmantel</i>	
Il salmone affumicato „alla Gerardo“	49.—
<i>Räucherlachs „à la Gerardo" (Doppelcrème), Blinis</i>	
La sogliola al vapore nella salsetta al limone e vino bianco	49.—
<i>In Weisswein pochierte Seezunge mit Zitronensaft</i>	
Le cozze e le vongole veraci „alla marinara“	41.—
<i>Miesmuscheln und Vongole mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Peperoncini sautiert</i>	
Spaghetti al Salmone	41.—
<i>Spaghetti mit Lachs</i>	

Das Fleisch stammt aus folgenden Ländern: Rindfleisch aus der Schweiz, Kalbfleisch aus der Schweiz, Schweinefleisch aus der Schweiz & Deutschland, Lammfleisch Neuseeland & Australien, Pouletfleisch aus der Schweiz, Entrecôte aus Paraguay & Schweiz