

Antipasto / Vorspeise / Starter

	Insalata della casa	14.-	
VEG	Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten & Parmesanhobel Mixed salad with cherry tomatoes and sliced parmesan L/M		
	Bruschette con melanzane tiepida e burrata		
VEG	Bruschette mit lauwarmen Auberginenwürfeln & Burrata Frischkäse Eggplant bruschette with burrata cheese A/G		
	2 oppure 4 pezzi / 2 oder 4 Stück / 2 or 4 pieces	16.-	30.-
	Carpaccio di manzo con rucola, burratine e olio di tartufo	24.-	29.-
	Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Burrata Frischkäse & Trüffel-Oel Carpaccio of beef with rocket, semi-soft burrata cheese and truffle oil G		
	Polpette fatte in casa all'arrabbiata servito con crostini	18.-	28.-
	Rindshackbällchen an rassisger Tomatensauce & geröstetem Brot Homemade beef meatballs in arrabiata sauce and crostini bread A/C/G		
	3 oppure 6 pezzi / 3 oder 6 Stück / 3 or 6 pieces		
	Gamberetti all'aglio in tegamino	23.-	29.-
	Garnellen-Knoblauch-Pfännchen Pan-fried garlic prawns G/O		
	8 oppure 12 pezzi / 8 oder 12 Stück / 8 or 12 pieces		
	Tatare di manzo "La Pasta" con crostini e burro	24.-	34.-
	Rindfleisch-Tatar "La Pasta" mit Crostini & Butter Beef Tartar "La Pasta" style with crostini and butter A/G/M		
	mit Burrata Frischkäse / with semi-soft Burrata cheese G		6.-
	mit Rémy Martin Cognac / with Rémy Martin Cognac O		7.-
	mit Pommes / with french fries		7.-
	mit Trüffel-Oel / with truffle oil		3.-

	Spaghetti fatti in casa Hausgemachte Spaghetti Homemade spaghetti	
	con bolognese di manzo mit Rindfleisch-Bolognese with beef bolognese <i>A/C/L/O</i>	30.-
	mit Burrata Frischkäse / with semi soft burrata cheese ⁶	6.-
	Spaghetti di semola di grano duro Spaghetti aus Hartweizengriess Darum wheat spaghetti	
	ai frutti di mare della Casa mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses with seafood chef style <i>A/B/C/D/O</i>	45.-
	mit 2 Black Tiger Crevetten / with 2 black tiger prawns	12.-
VEG	all'aglio, olio e peperoncino an Knoblauch-Öl und Peperoncini with garlic, oil and chili <i>A/C</i>	24.-
	mit Steinpilzen / with porcini mushroom	6.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	mit Crevetten / with prawns	6.-
	Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with clams <i>A/C/O/R</i>	40.-
	Orecchiette al ragù di salsiccia e melanzane Orecchiette mit Tomaten-Auberginen-Sugo & Salsiccia Hackfleisch Orecchiette pasta with tomato eggplant sauce and salsiccia ragù <i>A/L/O</i>	30.-
	mit Burrata Frischkäse / with semi soft burrata cheese ⁶	6.-

Jedes Pastagericht ist als kleine Portion erhältlich. Sie bezahlen CHF 3.- weniger.
Die glutenfreien Teigwaren haben einen Aufpreis von CHF 2.-

	Tagliatelle fatte in casa Hausgemachte Bandnudeln Homemade noodles	
	con zucchini, pomodori secchi, panna e limone an Zitronencremesauce, Zucchini & getrockneten Tomaten	29.-
VEG	with lemon sauce, zucchini and dried tomatoes <i>A/C/G</i>	
	mit Crevetten / with prawns	6.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	alla crema di tartufo mit Trüffelcremesauce	30.-
VEG	with truffle cream sauce <i>A/C/G</i>	
	mit schwarzem Trüffel / with black truffle	6.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	con panna e porcini an Steinpilzcremesauce	31.-
VEG	with porcini cream sauce <i>A/C/G/O</i>	
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	mit extra Crevetten / with extra prawns	6.-
	Tagliatelle fatte in casa con gamberoni al modo dello chef Hausgemachte Bandnudeln mit Black Tiger Crevetten nach Art des Chefs Homemade noodles with black tiger prawns chef style	52.-
	Penne rigate fresche all'arrabbiata	26.-
VEG	Frische Penne rigate an rassiger Tomatensauce Fresh Penne rigate with spicy tomato sauce <i>A</i>	
	mit Rindshackbällchen / with beef meatballs <i>A/C/G</i>	8.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	mit Auberginen / with eggplants	5.-

Jedes Pastagericht ist als kleine Portion erhältlich. Sie bezahlen CHF 3.- weniger.
Die glutenfreien Teigwaren haben einen Aufpreis von CHF 2.-

Römische Pinsa / Pinsa Romana / Roman Pinsa

- Pinsa romana con pomodoro, mozzarella, bufala e basilico
VEG **Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce,** 27.-
Fior di Latte & ganze Büffel-Mozzarella & Basilikum A/G
Pinsa on a wood cutting board with tomatoes, buffalo mozzarella and basil
- Pinsa romana con pomodoro, mozzarella e verdure miste
VEG **Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce,** 28.-
Fior di Latte Mozzarella & Gemüse A/G
Pinsa on a wood cutting board with tomatoes, mozzarella and vegetables
- Pinsa romana con pomodoro, mozzarella e salame piccante
Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce, 28.-
Fior di Latte Mozzarella & leicht scharfer Salami A/G
Pinsa on a wood cutting board with tomatoes, buffalo mozzarella and spicy salami
- Pinsa romana con prosciutto crudo, bufala mozzarella e pomodoro
Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett, 33.-
Rohschinken, Büffel Mozzarella & Tomatenscheiben A/G
Pinsa on a wood cutting board with raw ham and buffalo mozzarella
- Pinsa romana con bresaola, mozzarella, pomodorini, rucola e grana padano
Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce, 33.-
Bresaola, Mozzarella, Cherrytomaten Rucola & Grana Padano Hobel A/G
Pinsa on a wood cutting board with bresaola, mozzarella, tomato and arugula

La Pinsa Romana - wurde bereits im antiken Rom zubereitet. Es werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja verwendet. Der Pinsateig ist ungemein bekömmlich und leicht zu verdauen.

Pesce & Carne / Fisch & Fleisch / Fish & Meat

Polipo alla griglia Oktopus 230gr vom Grill Grilled Octopus o	46.-
Battuta di manzo con rucola e scaglie di grana padano Gegrilltes Rinds-Paillard 200gr. vom Entrecôte mit Rucola & Grana Padano Grilled beef paillard with rocket and sliced grana padano e	48.-

Contorni / Beilagen / Side Dishes *

Taglierini Dünne Nudeln A/C/G Noodles	8.-
Patatine fritte Pommes frites French fries	8.-
Verdure saltate in padella Gebratenes Gemüse Stir-fried vegetables	10.-
Taglierini alla crema di tartufo Dünne Nudeln mit Trüffelcremesauce Noodles with truffle cream sauce A/C/G	14.-

*** Only available as a side dish for Fish or Meat**