

## Antipasto / Vorspeise / Starter

Insalata verde con salsa della casa <b>Grüner Blattsalat mit Hausdressing</b> Green salad with house dressing <small>VEG/L/M</small>		10.-
Carpaccio di manzo con rucola, burratine e olio di tartufo <b>Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Burrata Frischkäse &amp; Trüffel-Oel</b> Carpaccio of beef with rocket, semi-soft burrata cheese and truffle oil <small>€</small>		24.-
Polpette fatte in casa all'arrabbiata servito con crostini <b>Rindshackbällchen an rassisger Tomatensauce &amp; geröstetem Brot</b> Homemade beef meatballs in arrabiata sauce and crostini bread <small>A/C/G</small> 3 oppure 6 pezzi / 3 oder 6 Stück / 3 or 6 pieces	16.-	26.-
Gamberetti all'aglio in tegamino <b>Garnellen-Knoblauch-Pfännchen</b> Pan-fried garlic prawns <small>€/O</small> 8 oppure 12 pezzi / 8 oder 12 Stück / 8 or 12 pieces	21.-	28.-
Tatare di manzo "La Pasta" con crostini e burro <b>Rindfleisch-Tatar "La Pasta" mit Crostini &amp; Butter</b> Beef Tartar "La Pasta" style with crostini and butter <small>A/G/M</small>	140gr 24.-	210gr 34.-
mit Burrata Frischkäse / with semi-soft Burrata cheese <small>€</small>		6.-
mit Rémy Martin Cognac / with Rémy Martin Cognac <small>o</small>		6.-
mit Pommes / with french fries		6.-
mit Trüffel-Oel / with truffle oil		3.-

Spaghetti fatte in casa <b>Hausgemachte Spaghetti</b> Homemade spaghetti	
<b>con bolognese di manzo</b> <b>mit Rindfleisch-Bolognese</b> with beef bolognese <i>A/C/L/O</i>	28.-
<b>mit Burrata Frischkäse / with semi soft burrata cheese</b> <i>G</i>	6.-
Spaghetti di semola di grano duro <b>Spaghetti aus Hartweizengriess</b> Darum wheat spaghetti	
<b>ai frutti di mare della Casa</b> <b>mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses</b> with seafood chef style <i>A/B/C/D/O</i>	41.-
<b>mit 2 Scampi / with 2 Scampi</b> <i>B</i>	12.-
<b>all'aglio, olio e peperoncino</b> <b>an Knoblauch-Öl und Peperoncini</b> with garlic, oil and chili <i>A/C</i>	23.-
<b>mit Steinpilzen / with porcini mushroom</b>	6.-
<b>mit Poulet-Streifen / with chicken slices</b>	6.-
<b>mit Crevetten / with prawns</b>	6.-
Orecchiette al ragù di salsiccia e melanzane <b>Orecchiette mit Tomaten-Auberginen-Sugo &amp; Salsiccia Hackfleisch</b> Orecchiette pasta with tomato eggplant sauce and salsiccia ragù <i>A/L/O</i>	29.-
Penne rigate fresche all'arrabbiata <b>Frische Penne rigate an scharfer Tomatensauce</b> Fresh Penne rigate with spicy tomato sauce <i>VEG/A</i>	23.-
<b>mit Rindshackbällchen / with beef meatballs</b> <i>A/C/G</i>	8.-
<b>mit Poulet-Streifen / with chicken slices</b>	6.-
<b>mit Auberginen / with eggplants</b>	4.-

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 **28.-**  
**an Zitronencrèmesauce, Zucchini & getrockneten Tomaten**  
with lemon sauce, zucchini and dried tomatoes VEG/A/C/G

mit Crevetten / with prawns **6.-**

mit Poulet-Streifen / with chicken slices **6.-**

alla crema di tartufo **28.-**  
**mit Trüffelcrèmesauce**  
with truffle cream sauce

mit schwarzem Trüffel / with black truffle **6.-**

mit Poulet-Streifen / with chicken slices VEG/A/C/G **6.-**

con panna e porcini **30.-**  
**an Steinpilzcrèmesauce**  
with porcini cream sauce

mit Poulet-Streifen / with chicken slices VEG/A/C/G/O **6.-**

con bisque di gamberetti, gamberi e zucchini **32.-**  
**mit Crevetten-Bisque, Crevetten & Zucchini**  
with prawns bisque, prawns and zucchini A/B/C/G/L/O

mit extra Crevetten / with extra prawns **6.-**

ai porri, salmone e brandy **32.-**  
**mit Lauch, Lachs & Brandy Sahnesauce**  
with salmon, fresh cream, leeks and brandy A/C/G/O

## **Pesce & Carne / Fisch & Fleisch / Fish & Meat**

Polipo alla griglia <b>Oktopus 230gr vom Grill</b> Grilled octopus o	<b>44.-</b>
Filetto di branzino alla griglia <b>Wolfsbarschfilet 250gr vom Grill</b> Grilled sea bass filet	<b>43.-</b>
Battuta di manzo con rucola e scaglie di grana padano <b>Gegrilltes Rinds-Paillard 220gr. vom Entrecôte mit Rucola &amp; Grana Padano</b> Grilled beef paillard with rocket and sliced grana padano e	<b>42.-</b>
Entrecôte di manzo Argentino alla griglia <b>Rinds-Entrecôte 220gr ARG „Prime Beef“ vom Grill</b> Grilled Argentine Beef entrecote e	<b>44.-</b>

## **Contorni / Beilagen / Side Dishes**

Taglierini <b>Dünne Nudeln</b> A/C/G Noodles	<b>6.-</b>
Taglierini alla crema di tartufo <b>Dünne Nudeln mit Trüffelcremesauce</b> Noodles with truffle cream sauce A/C/G	<b>12.-</b>
Spinaci <b>Spinat</b> Spinach	<b>8.-</b>
Patatine fritte <b>Pommes frites</b> French fries	<b>6.-</b>

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt  
All prices in Swiss Francs, including 7.7% VA