

## Antipasto / Vorspeise / Starter

	Insalata della casa	14.-	
VEG	<b>Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten &amp; Parmesanhobel</b> Mixed salad with cherry tomatoes and sliced parmesan L/M		
	Bruschette con melanzane tiepida e burrata		
VEG	<b>Bruschette mit lauwarmen Auberginenwürfeln &amp; Burrata Frischkäse</b> 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.-
	<b>Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Burrata Frischkäse &amp; Trüffel-Oel</b> Carpaccio of beef with rocket, semi-soft burrata cheese and truffle oil G		
	Polpette fatte in casa all'arrabbiata servite con crostini	18.-	28.-
	<b>Rindshackbällchen an rassisger Tomatensauce &amp; geröstetem Brot</b> 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.-
	<b>Garnellen-Knoblauch-Pfännchen</b> 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.-
	<b>Rindfleisch-Tatar "La Pasta" mit Crostini &amp; Butter</b> 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 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>	30.-
	<b>mit Burrata Frischkäse / with semi soft burrata cheese</b> €	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>	44.-
	<b>mit 2 Black Tiger Crevetten / with 2 black tiger prawns</b>	12.-
VEG	<b>all'aglio, olio e peperoncino</b> <b>an Knoblauch-Öl und Peperoncini</b> with garlic, oil and chili <i>A/C</i>	24.-
	<b>mit Steinpilzen / with porcini mushroom</b>	6.-
	<b>mit Poulet-Streifen / with chicken slices</b>	6.-
	<b>mit Crevetten / with prawns</b>	6.-
	Spaghetti alle vongole <b>Spaghetti mit Venusmuscheln</b> Spaghetti with clams <i>A/C/O/R</i>	40.-
	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>	30.-
	<b>mit Burrata Frischkäse / with semi soft burrata cheese</b> €	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 <b>Hausgemachte Bandnudeln</b> Homemade noodles	
	con zucchini, pomodori secchi, panna e limone <b>an Zitronencremesauce, Zucchini &amp; getrockneten Tomaten</b>	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 <b>mit Trüffelcremesauce</b>	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 <b>an Steinpilzcremesauce</b>	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 <b>Hausgemachte Bandnudeln mit Black Tiger Crevetten nach Art des Chefs</b> Homemade noodles with black tiger prawns chef style	52.-
	Penne rigate fresche all'arrabbiata	26.-
VEG	<b>Frische Penne rigate an rassiger Tomatensauce</b> 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.-

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

Polipo alla griglia 46.-  
**Oktopus 230gr vom Grill**  
Grilled octopus o

Battuta di manzo con rucola e scaglie di grana padano 45.-  
**Gegrilltes Rinds-Paillard 200gr. vom Entrecôte mit Rucola & Grana Padano**  
Grilled beef paillard with rocket and sliced grana padano €

Entrecôte di manzo Argentino alla griglia 46.-  
**Rinds-Entrecôte 220gr ARG „Prime Beef“ vom Grill**  
Grilled Argentine Beef entrecote €

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

Taglierini 7.-  
**Dünne Nudeln A/C/G**  
Noodles

Taglierini alla crema di tartufo 12.-  
**Dünne Nudeln mit Trüffelcremesauce**  
Noodles with truffle cream sauce A/C/G

Verdure saltate in padella 9.-  
**Gebratenes Gemüse**  
Stir-fried vegetables

Spinaci 9.-  
**Spinat**  
Spinach

Patatine fritte 7.-  
**Pommes Allumettes**  
French fries

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