

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	16.-	30.-
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		
	Polpette fatte in casa all'arrabbiata servite 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	24.-	32.-
	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	26.-	34.-
	Rindfleisch-Tatar "La Pasta" mit Crostini & Butter Beef Tartar "La Pasta" style with crostini and butter A/G/M	100gr.	200gr.
	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 <i>G</i>	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.-
	all'aglio, olio e peperoncino an Knoblauch-Öl und Peperoncini with garlic, oil and chili <i>A/C</i>	26.-
VEG	mit Steinpilzen / with porcini mushroom	6.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	mit Crevetten / with prawns	6.-
	Tortelloni fatti in casa al brasato di manzo con burro e salvia Hausgemachte Tortelloni mit Rindsschmorbraten Füllung an Butter & Salbei Braised beef Ravioli with sage butter sauce <i>A/C/B/L/O</i>	33.-
	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>	31.-
	mit Burrata Frischkäse / with semi soft burrata cheese <i>G</i>	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	30.-
	an Zitronencremesauce, Zucchini & getrockneten Tomaten	
VEG	with lemon sauce, zucchini and dried tomatoes <small>A/C/G</small>	
	mit Crevetten / with prawns	6.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	alla crema di tartufo	31.-
VEG	mit Trüffelcremesauce	
	with truffle cream sauce <small>A/C/G</small>	
	mit schwarzem Trüffel / with black truffle	6.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	con panna e porcini	32.-
VEG	an Steinpilzcremesauce	
	with porcini cream sauce <small>A/C/G/O</small>	
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	mit extra Crevetten / with extra prawns	6.-
	Tagliatelle fatte in casa con gamberoni al modo dello chef	52.-
	Hausgemachte Bandnudeln mit Black Tiger Crevetten nach Art des Chefs	
	Homemade noodles with black tiger prawns chef style	
	Penne rigate fresche all'arrabbiata	26.-
VEG	Frische Penne rigate an rassiger Tomatensauce	
	Fresh Penne rigate with spicy tomato sauce <small>A</small>	
	mit Rindshackbällchen / with beef meatballs <small>A/C/G</small>	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,** 28.-
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, melanzane
VEG **Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce,** 29.-
Fior di Latte Mozzarella & Auberginen A/G
Pinsa on a wood cutting board with tomatoes, mozzarella and eggplants
- Pinsa romana con pomodoro, mozzarella e salame piccante
Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce, 30.-
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
- Pinsa romana con mozzarella, crema di grana padano e tartufo nero
VEG **Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Fior di Latte Mozzarella,** 39.-
Grana Padano Creme, frischer schwarzer Trüffel A/G
Pinsa on a wood cutting board with mozzarella, grana padano and black truffle

Glutenfreier Pinsateig erhältlich + 3.- / Gluten-free pinsa dough available + 3.-

Pesce & Carne / Fisch & Fleisch / Fish & Meat

Polipo alla griglia 46.-
Oktopus 240gr vom Grill
Grilled Octopus o

Filetto di branzino alla griglia 44.-
Wolfsbarschfilet 260gr vom Grill
Grilled sea bass filet

Battuta di manzo con rucola e scaglie di grana padano 46.-
Gegrilltes Rinds-Paillard 210gr. vom Entrecôte mit Rucola & Grana Padano
Grilled beef paillard with rocket and sliced grana padano e

Bistecca Rib Eye alla griglia 300gr. 49.-
Hohrücken Steak 300gr.
Grilled Rib Eye Steak 300 gr.

Contorni / Beilagen / Side Dishes *

Taglierini 8.-
Dünne Nudeln A/C/G
Noodles

Patatine fritte 8.-
Pommes frites
French fries

Verdure saltate in padella 10.-
Gebratenes Gemüse
Stir-fried vegetables

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

* Only available as a side dish for Fish or Meat

ALLERGENE

Wir freuen uns über Anfragen von Gästen, die wissen wollen, ob bestimmte Inhaltsstoffe in den Gerichten enthalten sind. Bitte informieren Sie Ihre/n Servicemitarbeiter/in über Allergien, Intoleranzen oder spezielle Diäten, auf die wir aufmerksam gemacht werden sollten.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, könnten neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Gluten	E Erdnüsse	L Sellerie	P Lupine
B Krebstiere	F Soja	M Senf	R Weichtiere
C Eier	G Milch	N Sesam	VEG Vegetarisch
D Fisch	H Schalenfrüchte	O Sulfite	

ALLERGENS

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please let your server know of any allergy or special dietary needs they should be aware of.

Despite careful preparation of our dishes, they may contain other substances besides traces marked, which are used in the food preparation process in the kitchen.

A Gluten	E Peanuts	L Celery	P Lupine
B Crustaceans	F Soy	M Mustard	R Molluscs
C Eggs	G Milk	N Sesame	VEG Vegetarian
D Fish	H Nut	O Sulphites	

Deklaration, Rind - CH / Tatar - CH / Poulet - CH / Schwein - ITA / CH

Entrecôte Rindfleisch ARG / Hohrücken ARG

Kann mit Hormonen & Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Crevetten - unsere Crevetten werden nicht mit Medikamenten behandelt.

Sie sind frei von Antibiotika, Hormonen und anderen Zusatzstoffen -VN/AR

Vongole - ITA / Cozze - ITA/NL/SP / Oktopus - MA / Wolfsbarsch - GR

Unsere hausgemachte Pasta wird speziell für uns auswärts produziert.

Unsere Backwaren werden in der Schweiz produziert.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter*innen bezüglich Inhaltsstoffe.

Take-Away Box CHF 0.80, Bread or butter CHF 2.50

If you order a dish and split it with someone else, there will be a upcharge of CHF 5.00

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt

All prices in Swiss Francs, including 8.1% VA