

## Antipasti/Vorspeisen

<b>Insalatina verde</b> <i>Grüner Salat</i>	9.-
<b>Insalata mista con rucola</b> <i>Gemischter Salat mit Rucola</i>	10.-
<b>Insalatona con frutta e capesante croccanti</b> <i>Grosser Salat mit Früchten und knusprigen Jakobsmuscheln</i>	17.-
<b>Insalatona con strisce di pollo</b> <i>Grosser Salat mit Pouletstreifen</i>	16.50
<b>Bruschetta campana</b> <i>Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Oliven aus Kampanien und frischem Basilikum</i>	9.-
<b>Bocconcini di bufala campana con pomodorini e basilico</b> <i>Büffelmozzarella Häppchen mit Cherrytomaten und frischem Basilikum</i>	17.50
<b>Carpaccio dal filetto di manzo con sedano, rucola, grana e focaccia al rosmarino</b> <i>Rindscarpaccio mit Stangensellerie, Rucola und Parmesankäse mit Rosmarinbrot</i>	21.50
<b>Insalata di polpo</b> <i>Tintenfischsalat</i>	22.50
<b>Guazzetto di pesce con patate e crostini</b> <i>Fischsuppe mit Kartoffeln und Croutons</i>	21.50
<b>Gamberoni saltati su letto di carciofi trifolati</b> <i>Garnelen auf einem zarten Artischockenbett</i>	21.50
<b>Tris di antipasti</b> <i>Vitello tonnato, Büffelmozzarelle und Tintenfischcarpaccio an Orangensauce</i>	23.50
<b>Antipasto rustico</b> <i>Rustikale Vorspeise</i>	25.-

## Le nostre Paste/Unsere Teigwaren

<b>Spaghetti alle vongole veraci</b> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	28.50
<b>Spaghetti ai frutti di mare</b> <i>Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten</i>	29.50
<b>Gnocchi di patate ripieni di prosciutto e formaggio</b> <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi gefüllt mit Hinterschinken und Käse</i>	26.-
<b>Gnocchi di patate sorrentina al pomodoro</b> <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi „ sorrentinischer Art „</i>	24.50
<b>Strozzapreti con pomodorini e pecorino al pepe</b> <i>Hausgemachten Teigwaren mit Cherrytomaten und Pfefferpecorino</i>	22.50
<b>Paccheri napoletani con gamberoni e porcini</b> <i>Teigwaren mit Garnelen und Steinpilze</i>	28.-
<b>Tagliolini al pesto e pinoli</b> <i>Hausgemachte feine Nudeln mit frischer Basilikum-Piniensauce</i>	24.-
<b>Tagliolini con porcini e pomodorini</b> <i>Hausgemachte feine Nudeln mit Cherrytomaten und Steinpilze</i>	26.50
<b>Risotto al taleggio e rucola</b> <i>Risotto mit italienischem Käse und Rucola</i>	24.-
<b>Risotto ai funghi porcini</b> <i>Steinpilzrisotto</i>	27.50
<b>Risotto con gamberoni e piselli</b> <i>Risotto mit Garnelen und Erbsen</i>	25.50
<b>Risotto con vongole, zucchini e capesante</b> <i>Risotto mit frischen Venusmuscheln, Zucchetti und Jakobsmuscheln</i>	28.50
<b>Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia</b> <i>Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an Salbeibuttersauce</i>	24.-
<b>Tortelloni di carne al mascarpone e noci</b> <i>Riesentortellini mit Fleischfüllung an Mascarpone-Nusssauce</i>	26.50
<b>Cappellotti ripieni di melanzane e provola affumicata al pomodoro</b> <i>Teigwaren mit Aubergine-Käsefüllung an frischer Tomatensauce</i>	24.50
<b>Poker di pasta</b> <i>Vier verschiedene Hausgemachte Teigwaren</i>	29.50

La porzione piccola costa 4SFr. in meno/Kleine Portion ist 4SFr. Günstiger

## *Pesce/Frischer Fisch*

<b>Gamberoni al cognac con riso e spinaci</b> <i>Garnelen an Cognacsauce mit Trockenreis und Spinat</i>	39.50
<b>Fagottino di branzino ripieno di spinaci e formaggio con risotto</b> <i>Seebarsch- Cordon Bleu gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Risotto</i>	38.50
<b>Medaglioni di pescatrice con olive, pomodorini e tagliolini</b> <i>Seeteufelmedaillons mit italienischen Oliven und Cherrytomaten mit feinen Nudeln</i>	37.50
<b>Grigliata di pesce</b> <i>Verschiedene Fischarten vom Grill</i>	46.-
<b>Sogliola alla griglia con verdure di stagione</b> <i>Frische Seezunge vom Grill mit Saisongemüse</i>	44.-
<b>Frittura di gamberi e calamari con salsa tartare, insalatina e pommes</b> <i>Frittierte Wildfangcrevetten und Calamares an Tartarsauce und knusprigem Salat</i>	39.50

## *Carne/Fleisch aus der Region*

<b>Filetto di manzo con crosta di porcini e tagliolini al burro</b> <i>Rindsfilet mit einer Steinpilzkruste und feine Butternudeln</i>	44.-
<b>Filetto di manzo in crosta con salsa al pepe rosa e gratin di porcini</b> <i>Rindsfilet in Brotmantel an einer Rosapfeffersauce mit Steinpilzgratin</i>	45.-
<b>Filetto di maiale su salsa al senape con polenta alla griglia</b> <i>Schweinefilet an einer Senfsauce mit Polenta vom Grill</i>	37.-
<b>Bistecca di vitello su salsa al cognac con risotto al amarone</b> <i>Kalbsteak an Cognacsauce mit Amaronerisotto</i>	46.50
<b>Carre d'agnello con crosta d'erbe, gratin di patate e parmiggiana</b> <i>Lammkarrè in einer Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Auberginentörtchen</i>	40.-
<b>Paillard di vitello alla griglia con pommes allumettes e ratatouille</b> <i>Kalbpaillard vom Grill mit Pommes allumettes und Ratatouille</i>	39.-
<b>Involtino di vitello con porcini e provola alla griglia con croquette</b> <i>Kalbsroulade mit Steinpilze und Provolonekäse dazu Croquetten</i>	46.50
<b>Tagliata di manzo al pepe verde con " Röstli "</b> <i>Hohrückensteak transchiert an Pfeffersauce mit Röstli</i>	41.50

La porzione piccola costa 4SFr. in meno/Kleine Portion ist 4SFr. günstiger

## Le nostre Pizze/Unsere Pizza's

<b>Bufalina</b> <i>mit Büffelmozzarella</i>	16.50
<b>Margherita</b> <i>mit Mozzarella</i>	14.50
<b>Napoli</b> <i>mit Sardellen</i>	16.-
<b>Porcini Rucola e Grana</b> <i>mit Steinpilzen, Rucola und Parmesan</i>	21.-
<b>Capricciosa</b> <i>mit Oliven, Artischocken, Schinken und Champignon</i>	18.50
<b>Diavola (salame piccante e olive)</b> <i>mit scharfem Salami und Oliven</i>	17.50
<b>Tonno e cipolla</b> <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	16.50
<b>Tonino (Focaccia farcita con prosciutto di parma e pomodorini)</b> <i>Focaccia gefüllt mit Parmaschinken und Cherrytomaten</i>	19.50
<b>4 formaggi</b> <i>mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und Scamorza</i>	19.50
<b>Salame</b> <i>mit Salami</i>	16.50
<b>Vegeteriana</b> <i>mit frischem Saison Gemüse</i>	18.-
<b>Scoglio (cozze e gamberi)</b> <i>mit Miesmuscheln und Garnelen</i>	19.-
<b>Prosciutto</b> <i>mit Schinken</i>	15.50
<b>Prosciutto e funghi</b> <i>mit Schinken und Champignon</i>	16.50
<b>Siciliana (melanzane e pecorino)</b> <i>mit Auberginen und Schafskäse</i>	18.-
<b>Nello (con patate, cipolle e rosmarino)</b> <i>mit Kartoffelscheiben, Zwiebeln und Rosmarin</i>	18.50

La pizza piccola costa 3SFr. in meno/Kleine Pizza's sind 3SFr. Günstiger

# LA CASA CONSIGLIA/DAS HAUS EMPFEHLT

## Menu 1

### *Bocconcini di bufala*

*(Büffelmozzarella Häppchen mit Cherry Tomaten und frischem Basilikum)*

\*\*\*

### *Risotto ai funghi porcini*

*(Steinpilzrisotto)*

\*\*\*

### *Dessert*

49.-

*Nello & Tonino empfehlen einen „Grotto“*

## Menu 2

### *Gamberoni saltati su letto di carciofi trifolati*

*(Sautierte Garnelen auf einem zarten Artischockenbett)*

\*\*\*

### *Fagottino di branzino ripieno di spinaci e formaggio con risotto*

*(Seebarsch Cordon Bleu gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Risotto )*

\*\*\*

### *Dessert*

62.-

*Nello & Tonino empfehlen einen „Roero Arneis“*

## Menu 3

### *Tris di antipasto*

*(Vitello tonnato, Büffelmozzarella und Tintenfisch Carpaccio an Orangensauce)*

\*\*\*

### *Tagliata dal filetto su broccoli saltati e Rösti*

*(Tranchiertes Rindfilet mit sautierte Broccoli und Rösti)*

\*\*\*

### *Dessert*

76.-

*Nello & Tonino empfehlen einen „Corvina veronese“*

## Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino/Rhazünser	50cl	5.20/5.-
Acqua Panna/Arkina	50cl	5.20/5.-
San Pellegrino/Rhazünser	10dl	10.-/9.-
Acqua Panna	10dl	10.-/9.-
Cola	33cl	4.90
Cola light	33cl	4.90
Cola zero	33cl	4.90
Fanta	33cl	4.90
Sprite	33cl	4.90
Rivella rot	33cl	4.90
Rivella blau	33cl	4.90
Chinotto	20cl	4.50
Schweppes tonic	20cl	4.50
Schweppes bitter lemon	20cl	4.50

## Offen

Mineral	30cl/50cl	4.00/5.50
Ice Tea	30cl/50cl	4.00/5.50
Cola	30cl/50cl	4.00/5.50
Citro	30cl/50cl	4.00/5.50
Apfelsaft	30cl/50cl	4.00/5.50
Schorle	30cl/50cl	4.00/5.50

## Kaffee & Tee

Kaffee	4.20
Espresso	4.20
Schale	4.20
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Kaffee mélange	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Verschiedene Tee's	4.00
Kaffee/Espresso Coretto	7.50
Kaffee Lutz	7.50
Kaffee Fertig	7.50

## BIER

Flütli	20cl	3.90
Stange	30cl	4.30
Becher	30cl	4.30
Grosses	50cl	5.90
Schlossgold alk.frei	33cl	4.90
Flasche	50cl	6.00

## SPIRITUOSEN

Calvados	40%	9.00
Bailey's	18%	8.00
Amaretto	28%	8.00
Wodka	40%	8.00
Wodka Orange		12.00
Gin	40%	8.00
Gin Tonic		12.00

## Aperitif

Campari	23%	8.00
Campari Soda		9.00
Campari Orange		11.00
Aperol		7.00
Martini bianco/rosso	15%	8.00
Pernod	40%	8.00
San Bitter		5.00

## Digestif

Amaro Averna	32%	8.00
Amaretto di saronno	28%	8.00
Ramazotti	30%	8.00
Cynar	16.5%	8.00
Sambuca	40%	8.00
Fernet	42%	8.00
Appenzeller	29%	8.00

## *I classici piatti italiani e svizzeri*

<b>Lasagne</b>	21.00
<i>Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch und Tomatensauce</i>	
<b>Rosette</b>	24.00
<i>Hausgemachte Teigroullade mit Mortadella und Spinat</i>	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	19.00
<i>Spaghetti mit Speck und Ei</i>	
<b>Spaghetti aglio oli e peperoncino</b>	18.00
<i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chilischoten</i>	
<b>Spaghetti Napoli</b>	16.00
<i>Spaghetti an einer Tomatensauce</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	18.00
<i>Spaghetti an einer Tomaten-Hackfleisch Sauce</i>	
<b>Penne all' arrabiata</b>	17.00
<i>Teigwaren an einer scharfen Tomatensauce</i>	
<b>Cordon bleu</b>	37.00
<b>Cordon bleu mit Spinat und Gorgonzola</b>	38.00
<b>Cordon bleu mit Steinpilze</b>	39.00
<b>Saltimbocca mit Risotto</b>	36.00
<b>Piccata Milanese mit Spaghetti Napoli</b>	36.00
<b>Wienerschnitzel mit Pommes</b>	32.00
<b>Kalbsleber venezianischer Art mit Polenta oder Rösti</b>	28.00
<b>Wurstsalat mit Chääs</b>	13.50
<b>Wurstsalat Spezial</b>	15.50

### *Beilagen*

**Nudeln**  
**Pommes Frites**  
**Pommes Allumettes**  
**Croquettes**  
**Rösti**  
**Reis**  
**Risotto**  
**Spätzli**  
**Gemüse**  
**Polenta**