

## *Antipasti*

<i>Insalata verde</i> Blattsalat	12
<i>Insalata di stagione</i> Saisonsalat	13
<i>Crema di zucca con formaggio fresco alle erbe</i> Kürbiscremesuppe mit Frischkäse	14
<i>Involtini di melanzane con ricotta e spinaci</i> Gefüllte Auberginen mit Ricotta und Spinat	16
<i>Datterini con mozzarella di bufala</i> Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella	17
<i>Tomino alla griglia con carciofi alla romana</i> Tomm vom Grill mit in Olivenöl eingelegten Artischocken	21
<i>Carpaccio di polipo con marinata mediterranea</i> Oktopus Carpaccio an einer mediterranen Marinade	22
<i>Calamaretti al rosmarino con purée di ceci</i> Calamaretti mit Rosmarin auf Kichererbsen Püree	23
<i>Carpaccio di cervo con funghetti trifolati</i> Hirschcarpaccio mit sautierten Pilzen	24
<i>Costata di tonno in crosta di papavero con insalatina novella</i> Thunfisch in Mohnsamenkruste mit Salatbouquet	26

*Pasta fatta in casa ...*  
*Hausgemachte Pasta als Vorspeise*

*Tagliatelle con funghetti, cipollotti e basilico* 19  
*Tagliatelle mit Pilzen, Frühlingszwiebeln und Basilikum*

*Lasagna aperta con bolognese e bufala* 21  
*Offene Lasagne mit Rindfleischsauce und Büffelmozzarella*

*Gnocchi di patate e rucola con calamaretti aglio, olio e peperoncino* 22  
*Kartoffel-Rucolagnocchi mit Calamaretti Aglio, Olio e Peperoncino*

*Strozzapreti allo zafferano con porcini e salsiccia* 23  
*Strozzapreti an Safran mit Steinpilzen und Salsiccia*

*Ravioli di vitello al burro e salvia* 23  
*Ravioli mit Kalbsfleisch an Salbeibutter*

*Pappardelle al limone con gamberi e zucchini* 24  
*Pappardelle an Zitronensauce mit Crevetten und Zucchini*

*Spaghetti allo scoglio* 28  
*Spaghetti mit Meeresfrüchten*

*Als Hauptgang* +8

## Dalla griglia ... vom Holzkohlengrill

<i>Galletto alla diavola</i>	34
<i>Mistkratzerli "Diavola"</i>	
<i>Battuta di manzo o vitello alle erbette fini</i>	38/42
<i>Rinds- oder Kalbspaillard mit frischen Kräutern</i>	
<i>Scottadito d'agnello</i>	39
<i>Lammkotelettes</i>	
<i>Tagliata di manzo, 200 g</i>	44
<i>Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola u. Tomaten</i>	
<i>Filetto di manzo, 200 g</i>	49
<i>Rindsfilet</i>	
<i>Cotoletta di vitello, 330 g</i>	48
<i>Kalbskotelette Swiss Premium</i>	
<i>Polipo</i>	38
<i>Tintenfisch</i>	
<i>Filetti di branzino</i>	43
<i>Wolfsbarschfilets</i>	
<i>Bistecca di tonno</i>	44
<i>Thunfisch Steak</i>	
<i>Crostacei alla griglia</i>	
<i>Hummerschwanz, Bärenkrebs und Riesencrevetten</i>	49
<i>Contorni</i>	
<i>Rosmarin Bratkartoffeln</i>	7
<i>Polenta</i>	
<i>Trockenreis</i>	
<i>Spinat</i>	
<i>Zucchini und Auberginen vom Grill</i>	8
<i>Gemüseplatte</i>	10

## *Dalla padella ...*

*aus der Pfanne*

*Polpettone tartufato alla Luca* 36  
*Luca's getrüffelter Hackbraten*

*Arrosto di coniglio alla boscaiola* 37  
*Kaninchenbraten "Boscaiola" mit Pilzen und Tomaten*

*Orecchia d'elefante con rucola e datterini* 48  
*Paniertes Kalbskotelette "Elefantenohr" mit Rucola u. Tomaten*

*Zuppa di pesce alla livornese* 46  
*Fischvariation und Meeresfrüchte im Tomatensud*

### *Contorni*

*Rosmarin Bratkartoffeln* 7

*Polenta*

*Trockenreis*

*Spinat*

*Zucchini und Auberginen vom Grill* 8

*Gemüseplatte* 10



**Fleischdeklaration:**

**Kalb** CH

**Schwein** CH

**Lamm** Neuseeland

**Pata Negra** Spanien

**Geflügel** Frankreich

**Rind** Argentinien, Australien

Alle Preise in CHF inkl. 8% MWSt.