

Misto salumi	19.50
Misto 4 formaggi	19.50
Misto 2 formaggi	14.50

SUPERMISTO ITALIA Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven **27.50**

Antipasti freddi

Carpaccio di finocchio **10.-**

Fenchelcarpaccio mit Parmesan

Brandade di baccalà **14.-**

Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern

Polpo alla ligure **16.50**

Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven

Carne cruda alla piemontese **17.50**

Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Rind

Alici con salsa verde **10.-**

Marinierte Sardellen

Caprese **16.50/28.50**

Büffelmozzarella mit Birmensdorfer Pro Specie Rara-Tomaten

Antipasti caldi

Polpette di pane* **14.-**

Frittierte Brotbällchen mit getrockneten Tomaten, Kapern und Pecorino

Verdure al forno **11.-**

Peperoni, Aubergine, Zucchini

Verdure del giorno **9.50**

Pasta e fagioli **11.-**

Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan

Trippa con pancetta **12.-**

Kutteln mit Speck

Olive **5.-**

Agrodolci **5.-**

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Calamarata con misto di mare *	46.-
Grosse Röhrenpasta mit Meeresfrüchten, Fisch, Pro Specie Rara Tomatenpassata und Kräutern	
Spaghetti al pomodoro	18.-
Spaghetti all'amatriciana	21.50
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	33.-
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
Pasta e fagioli	16.50
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
Penne all'arrabbiata	19.-
Gnocchi al pomodoro	24.-
fatti in casa	
Gnocchi al gorgonzola e radicchio	27.-
fatti in casa	
Trofie al pesto genovese	27.-
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
Rigatoni al sugo di salsiccia	24.50
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	
Ravioli fatti in casa*	29.-
Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot	
Risotto del giorno	26.-
Tagesrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	

Secondi

Faraona con carotte al marsala*	33.-
Perlhuhn Brust- und Schenkelteile mit jungen Marsalakarotten und Guanciale	
Agnello del giorno*	34.-
Lamm von Björn und Ursina Hächler (Davos - Wiesen) nach Tagesart	
Salsiccia mezzofegato fatta in casa	24.-
Hausgemachte gebratenen Innereienwürste mit Colfiorito-Linsensalat (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspailard	
Barbabetola con formaggio di capra, menta, capperi e bacche fermentate*	34.-
Diverse Randen mit Ziegenfrischkäse, Minze, Kapern und fermentierten Beeren	

* Diese Gerichte sind nur abends erhältlich

Contorni

Verdure del giorno	9.50
Verdure al forno	11.-
Peperoni, Aubergine, Zucchini	
Patatine	8.-
Bratkartoffeln mit Salbei	
Polenta bramata con parmigiano	9.50
Risotto	11.-
Weissweinsrisotto (Carnaroli, gli Aironi)	
Lenticchie	9.50
Colfiorito-Linsensalat (Umbrien)	

Insalata	9.-
Gemischter Blattsalat an Hausdressing	
Insalata mista	11.-
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Gemüsen, Zwiebelringli und weissen Bohnen an Hausdressing	

Dolci

Bunet	9.50
Fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	9.-
Fatta in casa mit Beerenkompott	
Torta della casa	9.-
Fatta in casa Schokoladenkuchen	
Cantucci	4.50
Tartufo al cioccolato	7.-
Tartufo al limoncello	7.-
Gelati fatti in casa	pro Aroma 6.-
Hausgemachte Gelati: Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
Panna	1.50
Leicht geschlagener Rahm	
Frutta fresca	5.-
Frische Frucht (nach Markt) mit Zitronenhonig	