



---

## Antipasti - Vorspeisen

<b>Tris di Bruschette</b>	7.50
Drei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	17.00 / 22.00
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft	
<b>Antipasti all` Italiana</b>	15.00
Klassischer Italienischer Antipasti-Teller	
<b>Focaccia</b>	17.00
Mit frischem Rosmarin, Olivenöl und Parmaschinken	
<b>Tartare di Manzo</b>	18.00 / 24.00
Rindstatar mit Zwiebeln und Kapern dazu Toastbrot und Butter	
<b>Cocktail di Gamberetti</b>	15.00
Crevetten an Cocktailsauce, im Glas serviert, dazu bunter Salate an Julienne-Dressing	
<b>Gamberetti Piri-Piri</b>	17.00 / 23.00
Crevetten, in der Tonschale serviert, mit Knoblauch und Peperoncino an Olivenöl	



---

## Minestre - Suppen

<b>Crema di Pomodoro</b>	7.50 / 8.50
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und leichter Sahnehaube	
<b>Tortellini in Brodo</b>	7.00 / 8.00
Kleine Rindstortellini in kräftiger Gemüsebouillon	
<b>Crema di Zucca</b>	7.00 / 8.00
Kürbissuppe	
<b>Minestrone</b>	8.00 / 9.00
Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan und frischen Kräutern	

## Insalate - Salat

<b>Insalata Verde</b>	6.50
Grüner Salat	
<b>Insalata Mista</b>	8.50
Buntgemischter Salat	
<b>Insalata Cesare</b>	12.00
Knackiger Eisbergsalat mit Speck und Brotwürfeln an Parmesan-Dressing	
<b>Insalata di Rucola</b>	10.50
Rucola mit schwarzen Oliven, Parmesansplittern, Aceto Balsamico	
<b>Insalata I Due Fratelli</b>	19.50
Knackiger Eisbergsalat mit Riesencrevetten, gebraten mit Knoblauch und Peperoncini	
<b>Insalata Greca</b>	12.00
Griechischer Salat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni und Feta-Käse	
<b>Insalata con Pollo alla Cesare</b>	16.00
Eisbergsalat mit Poulet, Brotwürfeln an Haus-Dressing	



---

## Pasta - Teigwaren

<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	18.50
Mit Gebratenem Speck, Schinken, Knoblauch und Rahm	
<b>Spaghetti al Pollo</b>	19.50
Mit Pouletstreifen, Champignons an Rahmsauce	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	18.50
Mit Hackfleischsauce und Parmesan	
<b>Spaghetti Gamberetti</b>	19.50
Mit Crevetten, Peperoncini und Knoblauch an Olivenöl	
<b>Spaghetti all'Amatriciana</b>	19.50
Mit Speck und Zwiebeln an Tomatensauce	
<b>Spaghetti Padrone</b>	22.50
Mit Kalbfleisch, Champignons an Tomaten-Rahmsauce	
<b>Tagliatelle al Salmone Affumicato</b>	19.50
Nudeln mit geräuchertem Lachs und Kräutern an Tomaten-Rahmsauce	
<b>Tagliatelle alla Piemontese</b>	19.50
Gebratene Steinpilze, Cherrytomaten und Olivenöl, dekoriert mit Parmesanstreifen	
<b>Tagliatelle Due Fratelli</b>	21.50
Mit Kalbfleisch und Peperoni an Tomaten-Rahmsauce	
<b>Penne Norma</b>	18.50
Mit Auberginen, Peperoncini und Fetakäse an leichter Tomatensauce	
<b>Penne Arrabiata</b>	17.00
Mit Tomatesauce und Peperoncini	
<b>Penne Pollo</b>	19.50
Mit Pouletstreifen und Zucchini an Tomaten-Rahmsauce	



---

## Pasta Ripiena - Gefüllte Teigwaren

<b>Ravioli alla Sardegna</b>	21.00
Gefüllt mit Orangen, Ricotta und Mascarpone an leichter Orangensauce	
<b>Fiori Caprese</b>	21.50
Gefüllt mit Tomaten-Mozzarella an Champagnersauce	
<b>Ravioli Funghi Porcini</b>	19.50
Gefüllt mit Steinpilz an feiner Nuss-Rahmsauce	
<b>Ravioli al Limone</b>	19.50
Gefüllt mit Rucola, Riebkäse, Zitrone und Gewürzen an Zitronensauce	
<b>Tortellini al Emiliana</b>	18.50
Gefüllt mit Ricotta und Spinat an Schinken-Rahmsauce	
<b>Agnolotti Basilico e Formaggio</b>	21.50
Gefüllt mit Basilikum und Käse an feiner Pinenkernen-Tomaten-Sauce	
<b>Lasagne al Forno</b>	19.50
Mit feiner Hackfleischfüllung und Käse, im Ofen überbacken	



---

## **Gnocchi Fatti In Casa**

### **Hausgemachte Gnocchi**

<b>Gnocchi Gamberetti e Zafferano</b>	19.50
Mit Crevetten und Safran	
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b>	18.50
Mit feiner Gorgonzolasauce und Parmesansplittern	
<b>Gnocchi al Mascarpone</b>	19.50
Mit Champignons und Schinken an Mascarpone	
<b>Gnocchi Gamberi e Pesto</b>	19.50
Mit Crevetten und Basilikum-Pesto	
<b>Gnocchi Fiorentina</b>	18.50
Mit Spinat an Tomaten-Rahmsauce	

## **Risotti**

<b>Risotto Mimosa</b>	21.00
Mit Pouletstreifen, Spinat und Safran	
<b>Risotto Vitellone</b>	21.00
Mit Kalbfleisch, Champignons und Kräutern, mit Parmesan verfeinert	
<b>Risotto Vegetariano</b>	17.00
Mit Saisongemüse, Pilzen, feinem Parmesan und Basilikum-Pesto	
<b>Risotto Marinara</b>	21.00
Weissweinsrisotto mit verschiedenen Meerefrüchten und Fisch	
<b>Risotto alla Champagne</b>	22.50
Champagne-Risotto mit Crevetten und Spinat verfeinert mit Parmesan.	



---

## **Per i Nostri Piccoli**

## **Für unsere kleinen Gäste**

<b>Pizza Prosciutto</b>	10.00
Pizza mit Schinken	
<b>Scaloppina di Maiale con Patattine</b>	12.00
Schweinsschnitzel, paniert mit Pommes Frites	
<b>Spaghetti alla Bolognese</b>	10.00
Mit Hackfleischsauce	
<b>Chicken Nuggets con Patattine</b>	12.00
Mit Pommes Frites	



---

## Carne - Fleischgerichte

<b>Fegato di Vitello Alla Veneziana</b>	31.00
Gebratene Kalbsleberli mit Zwiebeln und Salbei an Weissweinsauce	
<b>Scaloppine di Vitello al Limone</b>	32.50
Kalbsschnitzel an Zitronesauce	
<b>altimbocca alla Romana</b>	33.50
Kalsbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken an feiner Marsalasaucce	
<b>Piccata di Vitello alla Milanese</b>	34.50
Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Käse	
<b>Scaloppina di Vitello alla Gorgonzola</b>	32.50
Kalbsschnitzel an Gorgonzola-Sauce	
<b>Lombatino d` Agnello dll` Aglio e Rosmarino</b>	34.50
Lammnierstück an Feiner Knoblauch-Rosmarin-Sauce	
<b>Petto di Pollo alle Verdure</b>	24.50
Gemüseteller mit Pouletbruststreifen vom Grill, dekoriert mit Butter-Thymiancreme	
<b>Cordonbleu di Maiale</b>	28.50
Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse	
<b>Filetto di Manzo alla Griglia (ca. 200g)</b>	39.00
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter	
<b>Filetto di Manzo al Pepe Verde</b>	41.50
Rindsfilet an Pfeffersauce	
<b>Filetto di Manzo ai Funghi Porcini</b>	42.50
Rindsfilet an Steinpilzsauce	
<b>Filetto di Manzo alla Stroganoff</b>	42.50
Rindsfilet am Stück (ca. 200g) an Stroganoff-Sauce	



---

**Tagliata di Manzo all`Amarone** 39.00

Rindsentrecote an Amarone-Sauce (ca. 200g)

**Tagliata di Manzo al Rosmarino** 39.00

Rindsenrecote vom Grill an Rosmarinsauce

## Vom Heissen Stein

Braten Sie Ihr eigenes Fleisch direkt am Tisch

**Rindsfilet (ca. 250g)** 45.00

**Entrecote (ca. 250g)** 40.50

**Lammfilet (ca. 250g)** 38.00

**Pouletbrust (ca. 250g)** 28.50

## Contorni - Beilagen

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten gehört die Gemüse garnitur und eine Beilage nach Wahl

Weitere Beilagen

Risotto Zafferano - Safranrisotto 5.00

Risotto Funghi Porcini - Steinpilzrisotto 5.00

Tagliatelle - Nudeln 5.00

Patatine Fritte - Pommes Frites 5.00

Verdure - Saison-Gemüse 5.00

Insalata Mista - Gemiste Salat 5.00

### HERKUNFT FLEISCH UND FISCH

- SCHWEINE-, KALBS- UND RINDSCHLEISCH: SCHWEIZ, PARAGUAY
- RINDSFILET, RINDSHUFT, ENTRECÔTE: IRLAND, ARGENTINIEN, PARAGUAY
- LAMMFLEISCH: NEUSEELAND
- POULET: SCHWEIZ, DEUTSCHLAND, UNGARN, DÄNEMARK, FRANKREICH
- MEERESFRÜCHTE/CREVETTEN: VIETNAM

Alle Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer





---

## **Pesce E Frutti di Mare**

### **Fisch und Meeresfrüchte**

<b>Filetto di Trota Salmonata</b>	26.00
Lachsforellenfilet mit gemahlenem roten Pfeffer, dekoriert mit Zitronensauce	
<b>Gamberoni al Cognac</b>	34.00
Riesencrevetten an Cognac flambiert, Datteltomaten und leichte Tomatensauce	
<b>Branzino in Agrodolce</b>	33.00
Loup de Mer, serviert auf einem Bett aus frischem Spinat mit Knoblauch und Peproncino	
<b>Ananas Fresco con Gamberetti</b>	29.50
Halbe frische Ananas mit Königscrevetten und Currysauce	
<b>Trancio di Salmone al Limone</b>	29.50
Lachs-Steak an Zitronensauce	

### **Contorni - Beilagen**

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten gehört die Gemüse garnitur und eine Beilage nach Wahl

Weitere Beilagen

Risotto Zafferano - Safranrisotto	5.00
Risotto Funghi Porcini - Steinpilzrisotto	5.00
Tagliatelle - Nudeln	5.00
Patatine Fritte - Pommes Frites	5.00
Verdure - Saison-Gemüse	5.00
Insalata Mista - Gemiste Salat	5.00



---

## Pizza

<b>Margherita</b>	13.90
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	
<b>Napoletana</b>	16.50
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Oliven	
<b>Classica</b>	22.00
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan und Rucola	
<b>4-Formaggi</b>	18.50
Tomatensauce, Mozzarella und vier verschiedene Käse	
<b>Frutti di Mare</b>	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch und Cherrytomaten	
<b>Prosciutto</b>	17.50
Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und frische Champignon	
<b>Tonno</b>	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>Calzone</b>	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Spinat, Schinken und Peperoni	
<b>Hawaii</b>	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	
<b>Diavola</b>	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Peperoncino	
<b>Rucola e Gorgonzola</b>	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Rucola und Cherrytomaten	



---

<b>Gustosa</b>	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola und Rucola	
<b>Calabrese</b>	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven und Peperoncino	
<b>Cacciatore</b>	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Broccoli und Oliven	
<b>4-Stagioni</b>	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Peperoni	
<b>Paesana</b>	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Steinpilze, Spinat und Knoblauch	
<b>Due Fratelli</b>	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan, Rucola und Cherrytomaten	
<b>Vitellone</b>	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleischstreifen und Gorgonzola	
<b>Rustica</b>	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Mais und Oliven	
<b>Orientale</b>	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Pouletcurry, Peperoni und Spinat	
<b>Vegetariana</b>	17.50
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse	