Vorspeisen/Antipasti

9a 2a Königskrabben-Salat / Insalata di granchio Reale fr.53.-

9a 2a 12b Katalanische Hummerpulpe / Polpa d ‘ Astice alla Catalana fr.49.-

2a 12b Rote Garnelen aus Mazara, Sizilien / Gamberi rossi Mazara, Sicilia fr.40.-

4a 1a Lachs-Tartar mit Avocado / Tartare di salmone e avocado fr.34.-

1b 2a Crevetten-Cocktail / Cocktail di gamberetti fr.23.-

4a 1b Räucherlachs / Salmone affumicato fr.29.-

1b Iberischer Schinken Patanegra mit Patè fr.55.- / Prosciutto Iberico Patanegra fr.45.-

3a Salade niçoise / Insalata Nizzarda fr.23.-

7b Frischer Pilzsalat / Insalatina di funghi freschi fr 27.-

1b 7a Artischockensalat und lauwarme Spargeln mit Schinken und Parmesan fr.34.-

Insalata di carciofi e asparagi tiepidi con prosciutto e scaglie di parmigiano

7a 3a 9a Artischockensalat mit Bresaola-Rosette, Sellerie und Parmesan fr.30.-

Insalata di carciofi rosette di bresaola, sedano e parmigiano

3a 7a Chicorée-Spitzen Salat..... (4a mit Zugabe von Garnelen Fr.29.-)

Insalata di Puntarelle…… (4a con aggiunta di gamberi fr.29.-) fr.22.-

1b 9a Gemischter Salat / Insalata mista fr. 9.- / fr. 13.-

7a Capresesalat / Insalata Caprese fr.24.-

3a 7b Salade César / Caesar salad fr.29.-

7a Gartenfreuden / Delizie dell’Orto fr.26.-

Die Suppen / Le Zuppe

9a 7a Tomatensuppe / Zuppa di Pomodoro fr.18.-

1a 9a Zuppa Toscana fr.20.-

1b 9a Suppe / Minestrone fr.20.-

Teigwaren/Primi Piatti

2a 4a 12bRisotto mit schwarzem tintenfisch und roten garnelen (nero di seppia) fr.35.-

1a 2a 9a 3b Tagliolini mit Zucchini, Kirschtomaten und Garnelen fr.28.-

Tagliolini con zucchine pomodorini e gamberetti

1a 9a 2a 4a Linguine mit Meeresfrüchten / Linguine allo scoglio fr.36.-

1a9a 2a 12b Paccheri Mit Königskrabbe Paccheri al Granchio Reale fr.53.-

1a 9a 2a 3a Linguine polpa d ‘ Astice /Linguine con polpa d’Astice fr.49.-

1a Spaghetti mit Venusmuscheln / Spaghetti alle vongole veraci fr.33.-

1a 9a Farfalle mit Lachs / Farfalle al salmone fr.29.-

1a 9a 7a Spaghetti Scarpara mit pikanter Tomatensauce / Parmigiano Reggiano fr.22.-

1a 9a 7a Spaghettoni “Pedro” mit Rindsfiletstücken und Currysauce fr.30.-

1a 9a Pennette Sizilianerart ,paprika,zucchini,auberginentomaten,kapern,oliven fr.22.-

1a 9a 7a Vollkorn-Pennette, Kirschtomaten und Büffelmozzarella fr.26.-

Mezze Penne Integrali, pomodorini e mozzarella di bufala

1a 9a Tagliatelle Bolognese / Tagliatelle alla Bolognese fr.22.-

1a 7a Tagliatelle mit Trüffelsauce und Steinpilzen fr.26.-

Tagliatelle con porcini e crema tartufata

7a 3a 8a Risotto mit Taleggio-Käse, Birne und Walnüssen fr.24.-

Risotto Con Taleggio,Pera e noci

7a1a Hausgemach Pelmeni diberisch-Sibirische Spezialität / Pelmeni fr.26.-

3a7a1a9a Hausgemachte Lasagne im Ofen /Lasagne casarecce al forno fr.24.-

1a 7a Pizzoccheri Veltlin – Spezialität / Pizzoccheri Valtellinesi fr.27.-

1a3a7a Grobe Hausgemachte mager Ravioli / Ravioloni Casarecci di Magro fr.24.-

1a3a7a Hausgemachte Kürbis Gnocchi / Gnocchi di Zucca casarecci fr.23.-

3a 1a 9a Breite Nudel mit Hasenragout / Pappardelle al ragu` di Lepre fr.29.-

Fisch/Pesci

2a 12a Gegrilltes Hummerfleisch / Polpa di Astice alla griglia fr.55.- 4a Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und grünen Bohnen /Polpo ,pat.e fagiolini fr.38.-

4a14a Gebratener Tintenfisch und Artischocken / Calamari e carciofi scottati fr.39.-

4a Tranchen vom Wolfsbarsch mit Artischocken / Tagliata di branzino e carciofi fr.47.-

2a 7a Riesengarnelen vom Chef garniert / Gamberoni dello chef guarniti fr.46.-

4a2a1aWolfsbarschfilets Royal al forno/ Filetti di branzino imperiale al forno fr.49.-

4a 2a 1a Frittierte Meeresfrüchte / Fritto misto di mare fr.49.-

4a Gegrilltes Lachssteak / Garniert / Trancio di Salmone alla Griglia / Guarnito fr.39.-

Fleisch /Carni

1a 3a Mailänder Schnitzel Mit Rucola Und Kirschtomaten / Cotolet. Milan,R.e.P fr.45.-

1a 9a Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto /Ossobuco di vitello con risotto Zaffer. fr.45.-

1b Lamm-Koteletts garniert / Costolette di agnello guarnite fr.46.-

1a9a Gamierte Hasenkeule / Coscia di Lepre guarnita fr.39.-

1a Kalbsmuscheln ai funghi / Scaloppine di vitello ai funghi fr.48.-

Kalbs-Paillard garniert / Paillard di Vitello guarnita fr.41.-

1a Geschnetzeltes nach Zürcher Art,Rösti /Sminuzzato di Vitello alla Zurighese fr.48.-

1a 7a Kalbsschnitzel nach Matteo-Art mit Käse und Rohschinken /Saltimbocca fr.43.-

Gegrilltes Hähnchen garniert / Pollo alla griglia guarnito fr.29.-

7a Geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan fr.48.-

Tagliata di manzo, rucola, pomodorini cherry e parmigiano

7a Rindsfilet an Pfeffersauce / Filetto di manzo al pepe fr.52.-

Le Pizze

1a 7a Margherita fr. 18.-

Tomaten, Mozzarella, Origano

1a 7a Napoli fr. 19.-Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Origano

1a 7a Prosciutto fr. 20.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken 1a 7a Prosciutto e Funghi fr. 21.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

1a 7a Quattro Formaggi fr. 21.-

Tomaten, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmesan

1a 7a Alle Verdure fr. 23.-

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat, Peperoni

1a 3a 7a Calzone fr. 25.-

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei

1a 7a Salmone fr. 30.- Tomaten, Mozzarella, Lachs, Pfeffer

1a 7a Ai Funghi Porcini fr. 27.-

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze

1a 3a 7a Lungolago fr. 26.-

Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Schinken, Ei

1a 7a Reale fr. 27.-

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola

1a 7a Al Carpaccio – Trüffelöl fr. 30.-

Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Trüffelöl

1a 7a Retrò fr. 28.- Geräucherter Käse, Tomaten, pikante Wurst, Ricotta, Basilikum, Knoblauch

1a 7a 11a Sesamo fr. 29.-

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesan, Orangenöl

1a 7a Capricciosa fr. 25.-

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schwarze Oliven, Pilze, Schinken,

Kapern, Sardellen, Origano

Fish – Origin: Salmon (no), Sea bass (Gr/es), Swordfish (es), Octopus (ma), Oysters (fr), Clams (It), Mussels (it/sp), Lobster tails (nz / zaf), Prawns (vnm), Tuna (ph / es), Baby squids (it), Cuttlefish (ma), Red prawns (mazzara it), Crab claws (fao27).

Provenienza delle carni: vitello, manzo, maiale, agnello e pollo CH, AU, HU, IT, NZ, Sud America. Le carni che provengono da HU, AU e Sud America possono essere trattate con ormoni e/o anti-biotici.