

Zuppe / Suppen

Crema di pomodoro <i>Frische Tomatensuppe mit Croûtons und Basilikum verfeinert</i>	8.90
Zuppa di verdure <i>Frische Gemüsesuppe</i>	9.00

Tagessuppe <i>(informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal)</i>	8.50
--	------

Antipasti / Vorspeisen

Bruschette <i>Drei geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfelchen, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl</i>	13.50
Insalata di rucola con funghi e scaglie di grana <i>Rucolasalat mit frischen Champignons, Grana Padano-Käse, Balsamessig und Olivenöl</i>	13.50
Antipasti della casa <i>Grilliertes Gemüse in aromatisiertem Öl mit Rohschinken</i>	15.90
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <i>Mozzarella, frische Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl und frischer Basilikum</i>	15.50

Altri antipasti classici / Weitere klassische Vorspeisen

Carpaccio di manzo <i>Rindfleisch-Carpaccio (CH) mit Grana-Padano- Scheiben, frischen Pilzen, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer</i>	als Vorspeise 18.50 als Hauptspeise 23.50
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	8.50
Nüsslisalat mit Speck und Eier <i>(saisonal auf Anfrage)</i>	13.50
Fitness-Teller <i>Gemischter Salat mit grillierten Pouletbruststreifen (CH)</i>	19.50

Primi piatti / Teigwaren

Spaghetti alle vongole <i>Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie</i>	24.50
Spaghetti oder risotto alla marinara <i>Verschiedene Meeresfrüchte, Tomatenwürfelchen, Weisswein und Petersilie</i>	26.00
Tagliatelle al limone e gamberetti <i>Garnelen und Zitronen-Rahmsauce</i>	23.50
Tagliatelle Casanova <i>Hinterschinken, Champignons und Knoblauch an Rahmsauce</i>	21.50
Risotto ai porcini <i>Steinpilze, Weisswein und Petersilie</i>	19.50
Pennette al salmone <i>Geräucherter Lachs, Tomaten und Brandy-Rahmsauce</i>	23.50
Risotto rucola e prosciutto <i>Rucola und Hinterschinken</i>	19.50

Altri primi piatti classici / Weitere Klassiker auch erhältlich

Spaghetti al pomodoro e basilico <i>Frische Tomatensauce und Basilikum</i>	16.00
Spaghetti al pesto <i>Hausgemachte Basilikumsauce mit Pinenkerne, Grana Padano-Käse, Olivenöl und wenig Rahm</i>	18.00
Spaghetti alla carbonara <i>Speckwürfelchen, Ei, Rahmsauce und geriebener Grana Padano-Käse</i>	18.00
Tagliatelle ai funghi porcini <i>Steinpilze, Tomatenwürfelchen, frische Basilikum</i>	19.50
Spaghetti bolognese <i>Rindshackfleischsauce (CH) hausgemacht mit geriebenem Grana Padano-Käse</i>	18.50
Pennette all'arrabbiata <i>Frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Peperoncino</i>	18.00
Penne vegetariane <i>Frisches Gemüse und Tomatenwürfelchen</i>	17.00
Lasagne Al Forno <i>Rindshackfleisch (CH), hausgemachte Bolognese- Sauce und Bechamelsauce</i>	19.50

I secondi piatti / *Hauptspeisen*

Tagliata di manzo su letto di Rucola 39.50
*Rindsentrecôte (CH) vom Grill in Scheiben geschnitten,
garniert mit Rucola, Grana Padano-Käsesplitter und frischen
Champignons, Olivenöl und Balsamessig*

Piccata alla milanese 34.50
*Kalbsschnitzel (CH) paniert mit Spaghetti und
Tomatensauce*

Filetti branzino al limone 33.50
Gebratene Wolfsbarschfilet mit Zitronensauce und Risotto

**Bei folgenden Fleisch- und Fischgerichten ist eine dieser Beilagen nach
Wahl inbegriffen: Tagliatelle, Risotto, Pommes Frites, Bratkartoffeln mit
Rosmarin, Trockenreis oder Tagesgemüse**

Petto di pollo alla valdostana 31.50
*Gebratene Pouletbrust (CH) mit Rohschinken und Gorgonzola
im Ofen gratiniert*

Scaloppine ai funghi misti 36.50
Kalbsschnitzel (CH) an einer Steinpilz Rahmsauce

Gamberoni alla livornese 38.50
Riesencrevetten vom Grill auf einem Tomatenspiegel

Scaloppine di vitello al limone 34.50
Kalbsschnitzel (CH) an einer Zitronensauce

Le pizze / Pizzas

Focaccina (als Beilage) <i>Pizzateig mit Oregano, Olivenöl und Meersalz</i>	6.50
Prosciutto e funghi <i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze und Oregano</i>	21.00
Salame nostrano <i>Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano</i>	21.50
Vesuvio <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncino, schwarze Oliven und Oregano</i>	21.50
Calzone emiliano <i>Zugedeckte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze und Eier</i>	22.50
Gamberi e Zucchini <i>Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zucchini und Knoblauch</i>	23.50
Prosciutto crudo <i>Tomaten, Mozzarella und Rohschinken</i>	23.50
Casa nostra <i>Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano-Käsescheiben und kaltgepresstes Olivenöl</i>	26.50

Più classici / Weitere Klassiker

Margherita <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>	15.50
Quattro Formaggi <i>Tomaten, vier verschiedene Käsesorten</i>	19.00
Quattro stagioni <i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilze, Peperoni, Oliven, Kapern, Oregano</i>	22.00
Frutti di mare <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	24.50
Prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano</i>	19.50
Tonno <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern</i>	22.50

Kleinere Pizza 2.50 günstiger

Zuschlag:

Rucola	3.80
Mozzarella di bufala	5.80

15% Rabatt auf allen Gerichten
zum Mitnehmen!

Sommerkarte

Insalata estiva fresca

Frischer Sommersalat mit Apfel und Hinterschinken an einem hausgemachten Italian Dressing

CHF 15.50

Insalata di manzo bollito

Siedfleischsalat garniert mit Melonen

CHF 19.50

Prosciutto di parma e mozzarella di bufala

Parmaschinken mit Melonen und Büffelmozzarella

CHF 22.50

Arrosto di manzo

Roastbeef mit Pommes Frites und Tartarsauce

CHF 24.50

Frittura di Calamari

Frittierter Tintenfisch mit Tartarsauce und Pommes Frites

CHF 22.50

Salmone fritto

Gebratene Lachstranchen an Zitronensauce, serviert mit Gemüse, Rucolasalat, Champignons und Grana Padano-Käse (oder Beilage nach Wahl)

CHF 29.50

Petto di pollame al pesto

Pouletbrust auf Pestosauce, überbacken mit Mozzarella, serviert mit Gemüse und Salat (oder Beilage nach Wahl)

CHF 30.50

Speisekarte Vegan

Vorspeisen

Vegan Hot Pockets 10.50 <i>Knusprig gebackene Weizenmehltortillas, gefüllt mit scharfen Jalapeños und geriebenem Vegankäse.</i>	Vegan Samosa 10.50 <i>Teigtaschen gefüllt mit Gemüse (4 Stück).</i>
Vegan Sweet Potato Fries 10.50 <i>Knusprige Süsskartoffel Frites.</i>	Vegan Nachos con Queso <i>Tortillachips an pikanter Salsa cruda, mit Vegankäse überbacken und serviert mit Guacamole. Klein 10.50 / Gross 15.50</i>
Vegan Bruschette 13.50 <i>Drei geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfelchen, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl.</i>	Vegan Avocado Salat 13.90 <i>Gemischter Blattsalat an hausgemachtem Italian Dressing mit Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Mais.</i>
Vegan Grüner Salat 7.50 <i>An hausgemachtem Italian Dressing.</i>	Vegan Gemischter Salat 8.50 <i>An hausgemachtem Italian Dressing.</i>

Hauptspeisen

Vegan Risotto ai porcini 19.50 <i>Steinpilze, Weisswein und Petersilie</i>	Vegan Risotto al verdure 19.50 <i>mit Gemüse</i>
Vegan Pizza Margherita 16.50 <i>Tomaten, Vegankäse, Oregano</i>	Vegan Pizza Funghi 20.50 <i>Tomaten, Vegankäse, Pilze</i>
Vegan Pizza Vegetariana 18.50 <i>Tomaten, Vegankäse, Gemüse</i>	Vegan Pizza Mexicana 20.50 <i>Tomaten, Vegankäse, Peperoni, Mais, Avocado und Zwiebeln</i>
Vegan Pizza Zucchini e Melanzane 18.50 <i>Tomaten, Vegankäse, Zucchini, Aubergine</i>	Vegan Pizza Rucola 18.50 <i>Tomaten, Vegankäse, Rucola</i>
Vegan mixed vegetable Curry 23.50 <i>Indisches Curry mit verschiedenem Saison-Gemüse mit Reis oder Naan als Beilage.</i>	
Vegan Chana Dal 21.50 <i>Indisches Kichererbsencurry mit Gemüse, serviert mit Reis oder Naan.</i>	
Vegan Biryani 23.50 <i>Indischer gebratener Reis mit Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen.</i>	
Vegan Indiana Fajitas Verduras (Gemüse) 26.50 <i>Sie bekommen Eisbergsalat, Vegankäse, Salsa cruda, Guacamole, Jalapeños und warme Weizenmehltortillas um sich Ihre Füllung mit Gemüse selbst zu kreieren.</i>	
Vegan Indiana Enchiladas de Verduras (Gemüse) 23.50 <i>Weiche Weizenmehltortillas mit raffinierter Füllung aus frischem Gemüse und hausgemachter Salsa cruda. Dazu noch mit Vegankäse im Ofen gratiniert und mit frischem Salat garniert. Serviert mit Guacamole.</i>	
Vegan Edamame-Quinoa-Burger 27.50 <i>Vegane Burger mit grünen Sojabohnen, garniert mit Blattspinat, Eisbergsalat, Rucola, Randen, rote Zwiebeln, Tomaten und Gurken, serviert mit Sesam bun.</i>	
Vegan Kale Rapssamen Burger 27.50 <i>Bio-Burger mit Tofu, Sojabohnen und Gemüse, garniert mit Guacamole, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, rote Zwiebeln und Gurken, serviert mit Sesam bun.</i>	

KAFFEES & CO

Kaffee/Espresso	4.40
Doppelter Espresso	6.00
Schale	4.40
Tee	4.00

(Schwarztee, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grün, Verveine)

Tee Rum	7.50
Ovomaltine	4.50

Heisse Schokolade	4.50
Punch	4.50

SOFTDRINKS

Offenausschank	2dl	3dl	5dl	1 Liter
Mineral	3.50	4.00	5.80	8.50

mit/ohne Kohlensäure

Cola	3.70	4.20	6.00
------	------	------	------

Eistee	3.70	4.20	6.00
--------	------	------	------

Citro	3.70	4.20	6.00
-------	------	------	------

Apfelschorle	3.70	4.20	6.00
--------------	------	------	------

Orangensaft	4.80
-------------	------

Apfelsaft	4.80
-----------	------

Tomatensaft	4.80
-------------	------

In Flaschen

dl

Schwepes (Tonic/Bitter Lemon)	2.0	4.60
----------------------------------	-----	------

Sanbitter	1.0	4.40
-----------	-----	------

Rivella rot/blau	3.3	4.80
------------------	-----	------

Fanta	3.3	4.80
-------	-----	------

BIER

dl

Maximus oder Panache	2.0	3.90
Maximus oder Panache	3.0	4.40
Maximus oder Panache	5.0	6.00

Bier in Flaschen

Egger Nuller	3.3	5.00
Alkoholfrei		
Egger Albertus Dunkel	5.0	7.00
Feldschlösschen	5.0	7.00
Corona Extra, Mexico	3.55	7.00
Egger Weizen	5.0	6.50

Prosecco

	1.0dl	7.5dl
Prosecco	8.00	52.00

Whisky

Vol.% cl

Ballantines Scotch	40	4	8.50
--------------------	----	---	------

Jack Daniels Bourbon	40	4	10.00
----------------------	----	---	-------

ChivasRegal 12 Years	40	4	13.50
----------------------	----	---	-------

Cognac

Vol.% cl

Rémy Martin VSOP	40	2	6.50
------------------	----	---	------

Grappa

Vol.% cl

Brunello	41	2	6.50
----------	----	---	------

Berta	44	2	12.50
-------	----	---	-------

Amarone	40	2	12.00
---------	----	---	-------

Moscato	40	2	10.00
---------	----	---	-------

<i>Cocktails</i>	CHF
Sex on the Beach Wodka, Pfirsich-Likör, Orangensaft Cranberryjuice	13.00
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	12.00
Sours Whisky oder Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	12.00
White Russian Wodka, Kahlúa, Rahm	12.00
Black Russian Vodka, Kahlúa	12.00
Gimlet Vodka oder Gin, Rose's Lime Juice	12.00
Caipirinha Cachaça, Limetten, Rohrzucker	12.00
Mojito Rum Weiss, Pfefferminze, Limetten, Rohrzucker, Soda	14.00
Tequila Sunrise Tequila Weiss, Grenadine-Sirup, Orangensaft	12.00
Frozen Margarita Tequila Weiss, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Fruchtaroma Deiner Wahl: Lime (Natur), Erdbeer, Mango, Banane, Kokosnuss	
Frozen Daiquiri Rum Weiss, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Fruchtaroma Deiner Wahl: Lime (Natur), Erdbeer, Mango, Banane, Kokosnuss	
Piña Colada Rum Weiss, Batida de Coco, Ananasnektar, Rahm	13.00
Planters Punch Rum Dunkel, Orangensaft, Ananasnektar, Zitronensaft, Grenadine-Sirup	13.00
Cosmopolitan Wodka Citron, Triple Sec, Cranberryjuice, Limettensaft	13.00
Indiana Jones Vodka, Southern Comfort, Amaretto, Orangensaft, Ananasnektar, Soda	13.00
Singapur Sling Gin, Kirsch-Likör, Limettensaft, Grenadine-Sirup, Ananasnektar, Soda	13.00
Blue Lagoon Vodka, Blue Curacao, Ananasnektar	13.00
Swimming Pool Vodka, Blue Curacao, Kokoscrème, Rahm, Ananasnektar	13.00

Mexican Sunset Tequila Gold, Vodka, Weisser Rum, Ananas-/Orangensaft, Kokoscrème	13.00
Summer Feeling Weisser Rum, Batida de Coco, Crème de Banane, Ananasnektar, Cranberry-Saft	13.00
Green Orange Vodka, Blue Curacao, Orangensaft	13.00
Ambras Spezial Jack Daniels, Amaretto, Cranberry-Saft, Ananasnektar	13.00
Mai-Tai Weisser Rum, Cointreau, Apricot-Brandy, Mandelsirup, Orangensaft	13.00
Copacabana Batida de Coco, Blue Curacao, Zitronen-/Orangensaft, Ananasnektar	13.00
Hawai Girl Kokos-Likör, Red Curacao, Orangensaft, Ananasnektar	13.00

Cocktails ohne Alkohol

Mango Dream Ananasnektar, Zitronensaft, Mangopürée	10.00
Brazil Night Orangensaft, Ananasnektar, Zitronensaft, Grenadine-Sirup	10.00
Caipisonne Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	9.00
Cocoloco Orangensaft, Cranberry-Saft, Limettensaft, Grenadine-Sirup, Kokoscrème	10.00
Erdbeer Coloda Ananasnektar, Erdbeer-Sirup, Kokoscrème, Rahm	10.00

Shots

	cl	CHF
B52 Baileys, Kahlúa, Cointreau	4	8.00
Orgasm Amaretto, Grüne Banane, Baileys	4	9.00
Mexican Flag Wodka, Melonen Likör, Roter Wodka, Cola	6	12.00
Suuri Zungä Grüner Wodka, Zitronensaft, Himbeersirup	4	7.00
Jägermeister kalt	4	8.00
Tequila Gold mit Zimt & Orange	4	9.00
Tequila Silver mit Salz & Zitrone	4	8.00
Waschmaschine Blue Curacao, Zitronensaft	4	7.00

<i>Shots</i>	cl	CHF
Abpiff Wodka, Apricot-Brandy, Apfelsirup	4	8.00
Bandito Bananenlikör, Milch	4	7.00
Kamikaze Wodka, Cointreau, Limettensaft	4	8.00
Passoatomic Wodka, Maracuja-Likör	4	7.00
Russian Flag Wodka, Blue Curacao, Grenadine-Sirup	4	8.00
Schock Gin, Malibu, Kahlua	4	8.00
Xmas Kiss Melonen-Likör, Crème de Menthe, Grenadine-Sirup	4	7.00

<i>Longdrinks</i>	cl	CHF
Cuba Libre Rum, Cola, Limettenschnitz	4	12.00
Whisky Coke Whisky, Cola	4	12.00
Bacardi Coke Bacardi White, Cola	4	12.00
Gin Tonic Gin, Schweppes Tonic	4	12.00
Wodka mit Orangensaft/Tonic/ Cranberryjuice/Bitter Lemon	4	12.00
Malibu mit Orangensaft/Ananasnektar	4	12.00
Passoa mit Orangensaft/Ananasnektar	4	12.00

<i>Apéritifs</i>	Vol.%	cl	CHF
Martini Bianco	15	4	6.00
Campari Bitter	23	4	6.50
Cynar	16.5	4	6.50
Pastis 51	45	2	6.50
Ramazzotti	30	4	8.00
Jägermeister	35	4	8.00
Aperol Spritz			9.00
Gespritzter Weisswein			6.50
Hugo			9.00

<i>Likör</i>			
Grand Marnier	40	4	9.00
Southern Comfort	35	4	9.00
Malibu	21	4	8.00
Wodka Green	24	4	9.00
Wodka Red	24	4	9.00
Amaretto di Saronno	28	4	8.00
Baileys Irish Cream	17	4	8.00