



ANTIPASTI / VORSPEISEN

Carpaccio alla livornese (Rohe Rindshuft mit oder ohne Knoblauch)	½ Port. Fr. 22.50	Fr. 26.50
Melanzane alla parmigiana (Auberginen mit Tomaten, überbacken mit Mozzarella und Parmesan)		Fr. 18.50
Bruschetta (Toastbrot mit Tomaten und Knoblauch)		Fr. 10.80

ZUPPE / SUPPEN

Minestrone (Hausgemachte Gemüsesuppe)	Fr. 13.80
--	------------------

INSALATE / SALATE

Insalata verde (Grüner Salat)	Fr. 9.80
Insalata mista (Gemischter Salat)	Fr. 11.50
Insalata caprese (Tomaten, Mozzarella „Bufala“, Basilikum)	Fr. 16.50



PASTE / RISOTTO

TEIGWAREN / RISOTTO

Spaghetti alla carbonara (Speck, Vorderschinken, Eigelb, Rahm)	Fr. 21.50
Spaghetti alle vongole (Tomaten, Muscheln, Basilikum, Knoblauch)	Fr. 28.00
Spaghetti al cartoccio (Meeresfrüchte, Sherry, in Alufolie)	Fr. 30.50
Spaghetti aglio/olio, peperoncino e gamberoni (Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Riesencrevetten)	Fr. 29.50
Lasagne al forno (Lasagne im Ofen überbacken)	Fr. 22.50
Tagliatelle alla Gioconda (Lachs, Broccoli, Spargeln, Rahm, frische Tomaten)	Fr. 25.50
Tagliatelle Gorbatschow (Tomatenrahmsauce, Wodka, Knoblauch, Basilikum)	Fr. 22.00
Penne alla giardiniera (Tomaten, Peperoni, Auberginen, Artischocken)	Fr. 22.50
Risotto ai frutti di mare (mit Meeresfrüchten)	Fr. 30.50



CARNI / FLEISCHGERICHTE

Filetto di manzo (Rindsfilet mit Sauce* nach Wahl, 220g)	Fr. 52.00
Filetto di manzo „Stroganow“ (Rindsfilet Stroganow)	Fr. 52.00
Piccata alla milanese (Kalbsschnitzel in Ei gewendet)	Fr. 40.00
Piccata alla milanese (Schweisschnitzel in Ei gewendet)	Fr. 30.00
Saltimbocca alla romana (Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei)	Fr. 40.00
Saltimbocca alla romana (Schweisschnitzel mit Rohschinken und Salbei)	Fr. 30.00
Cordon blu di vitello (Kalbscordon bleu mit Taleggio-Käse, hausgemacht)	Fr. 41.50
Cordon blu di maiale (Schweinscordon bleu mit Taleggio-Käse, hausgemacht)	Fr. 31.00
Polletto all'aglio e vino bianco (Mistkratzerli an Weisswein und Knoblauch)	Fr. 38.00

Preise inkl. Gemüse sowie Nudeln, Reis, Risotto, Pommes frites

*Sauce zum Rindsfilet: - Pfeffersauce
- Voronoff (Cognacsauce)
- Kräuterbutter



ESPECIALIDADES ESPAÑOLAS/ SPANISCHE SPEZIALITÄTEN

ENTREMESES / VORSPEISEN

Gambas al pil pil (Crevetten, Knoblauch, Safranrahmsauce) ½ Port. **Fr. 25.00 Fr. 29.50**

Gambas al ajillo (Crevetten mit Knoblauch, in Öl) ½ Port. **Fr. 25.00 Fr. 29.50**

Sepia (gebratener Tintenfisch, in kleine Stücke geschnitten, mit Knoblauch und Peperoncino) ½ Port. **Fr. 24.00 Fr. 29.50**

Jamón ibérico (iberischer Rohschinken) **Portion Fr. 32.00**

Mixto español (iberischer Rohschinken, iberische Paprikawurst, geräucherte iberische Schweinelende und Manchego-Käse) **Fr. 29.00**

Croquetas (vier Kroketten, gefüllt mit Rohschinken und Béchamel) **Fr. 14.00**

PESCADOS Y MARISCOS FISCH UND KRUSTENTIERE

Paella de pescado y marisco (mit Fisch und Meeresfrüchten) pro Pers. **Fr. 39.50**
ab 2 Personen

Paella mixta (Valenciana) (mit Poulet und Meeresfrüchten) pro Pers. **Fr. 37.50**
ab 2 Personen

Plato de pescado y marisco (Fischteller und Riesencrevetten) **Fr. 52.00**

Lenguado a la plancha **Fr. 57.00**
(Seezunge grilliert, mit oder ohne Meerfrüchtesauce)