

ANTIPASTI, INSALATE e ZUPPE

INSALATA DI GAMBERONI

Riesen-Crevetten Salat mit Orangen, Fenchel und Avocado
tiger prawns salad with orange slice avocado and fennel

26

INSALATA VERDE O MISTA

Grüner oder gemischter Blattsalat, auf Wunsch serviert mit Zwiebeln und Knoblauch
Lettuce or mixed green salad served with garlic and onion by request

13

PARMIGIANA DI MELANZANE

Frischer Auberginenauflauf mit Parmesan überbacken
Delicious eggplant casserole baked with fresh Italian parmesan cheese

16

CARPACCIO DI MANZO

Rinds-Carpaccio mit Olivenöl, Parmesan und frischem Basilikum (CH)
Thinly sliced beef steak with olive oil, parmesan and fresh basil

23 / 38

BURRATA PUGLIESE

Burrata aus Apulien serviert mit Parma Rohschinken
Burrata cheese served with fresh Italian Parma raw ham

24

TATAR DI TONNO

Thun-Fisch Tatar Sushi-Qualität, mit Avocado und Limetten
Tuna tatar with avocado and limes

24 / 44

CREMA DI POMODORO

Tomatencreme Suppe mit Basilikum und Rahmrosette
Cream of fresh tomato soup garnished with a cream rosette and basil

12

PASTA FATTE IN CASA

RAVIOLI RIPIENI CON RICOTTA

Frische hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat
Fresh homemade ravioli stuffed with spinach and ricotta

Rahmsauce, *cream sauce* 19 / 33

Tomatensauce, *tomato sauce* 17 / 29

Butter und Salbei, *butter and sage* 17 / 29

TRIANGOLI AL BURRO E SALVIA

Hausgemachte Triangoli Pasta mit Kalbfleisch gefüllt mit Butter und Salbei
Homemade Triangoli Pasta stuffed with veal-meat, served with buttery sauce and sage
19 / 29

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Hausgemachte Tagliatelle mit klassischer Bolognese-Sauce (CH)
homemade tagliatelle with bolognese sauce
19 / 28

PAPPARDELLE AI FUNGHI E PORCINI

Hausgemachte Pappardelle an schmackhafter Pilz-Rahmsauce
Homemade Pappardelle with delicate mushroom and cream sauce
22 / 34

PASTE ASCIUTTE

SPAGHETTI VONGOLE

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams
22 / 36

PENNE VODKA „IL CLASSICO“

Penne an Tomaten-Rahmsauce mit Vodka abgeschmeckt
Penne with a tomato-cream sauce flavored with vodka
16 / 26

PACCHERI ALLA DON LUCA

Paccheri mit frischer Tomaten-Rahmsauce dazu Salsiccia in Peperoncino grilliert
Paccheri with fresh tomato cream sauce and hot sausages
19 / 32

PIATTI DI PESCE

ORATA ALLA GRIGLIA

Dorade vom Grill
Grilled gilthead sea bream

52

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Frische Seezungen nach „Müllerinnen-Art“
Sole-fish meunière

62

GAMBERONI AGLIO OLIO PEPERONCINO

Gebratene Black Tiger Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino
Black tiger shrimps sautéed with olive oil, garlic and red chili pepper

46

TONNO ALLA GRIGLIA

Tuna Steak vom Grill
Grilled tuna steak

49

CONTORNI

Spinat, Safran Risotto, Weisswein-Risotto, Pommes Allumettes, Gemüse,
hausgemachte Taglierini

PIATTI DI CARNE

BATTUTA DI VITELLO AI FERRI

Kalbs-Paillard vom Grill(CH)

Grilled veal cutlet

46

ORECCHIA DI ELEFANTE

Riesiges Kalbs-Wienerschnitzel (CH)

Large bread crumbed and fried veal scallop

47

FILETTO DI MANZO

Butterzartes Rinds-Filet vom Grill 200 Gr. (AUS)

Extremely delicate beef fillet grilled

58

COSTOLETTA DI VITELLO „BOCA GRANDE“

Schmackhaftes Kalbskotelett vom Grill mit 400 Gr. (CH)

Grilled tasty veal cutlets

56

SCALOPPINE DI VITELLO

Butterzartes Kalbsschnitzel (CH)

Tender fried veal cutlet

Al limone, *lemon sauce* 36

Alla panna, *cream sauce* 39

POLLASTRELLO AL FORNO

Knuspriges Mistchratzerli mit Peperoncino, Knoblauch und Kräuter im Ofen gebraten

35 min. (CH)

Oven-fried crispy chicken with red chili pepper, garlic and herbs

preparation 35 min.

35

CONTORNI

Spinat, Safran Risotto, Weisswein-Risotto, Pommes Allumettes, Gemüse,
hausgemachte Taglierini