

## **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 GRIGLIA**

Frische Seesunge vom Grill  
*Sole-fish grilled*  
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