



English version

Scan Me



Salat



Insalata verde

8.50

Grüner Salat



Insalata mista

9.50

Gemischter Salat, Mais, Tomaten und Melone «Session»



Rucola e Grana Padano

12.50

Rucola mit Grana Padano Flocken und Datterini-Tomaten



Insalata del contadino

14.50

Schwarze Tomaten, Basilikum, Olivenöl aus Apulien und Rote Zwiebeln



Caprese di Bufala

18.50

Büffelmilch-Mozzarella DOP mit Schwarze Tomaten, Rote Zwiebeln Olivenöl aus Apulien und frischer Basilikum

Vorspeisen



Bruschetta alla Napoletana

12.50

Röstbrot mit Schwarze Tomaten, Rucola und Grana Padano flocken

Involtini di melanzane

4 Stück 19.50

6 Stück 22.50

Gerollte Aubergine mit Hinterschinken, Basilikum und Mozzarella an Tomatensauce im Ofen gebacken

Tatar di manzo

80 gr. 28.50

160 gr. 36.50

Rindstatar aus Rinderfilet «Australien» serviert mit Toastbrot und Butter

Affettati misti

ab 2 Personen

p.P. 21.50

Aufschnittplatte, Melone «Session» und verschiedenen Käsesorten

Antipasto INCANTO

ab 2 Personen

p.P. 34.50

Aufschnittplatte, Melone «Session», verschiedenen Käsesorten, und 8 warme Vorspeisen

Liebe Gäste, wenden Sie sich an unser Personal für detaillierte Informationen zu enthaltenen Allergenen.

Aller Preis sind in CHF Inkl. MwSt.

Risotti



Risotto ai porcini

25.50

Risotto mit Steinpilzen

Risotto allo Scoglio

26.50

Risotto mit Meeresfrüchte, Datterino und Zitrone

Teigwaren



Spaghetti aglio olio e peperoncino

20.50

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Petersilie

Lasagne alla bolognese

24.50

Lasagne mit Bolognese Sauce «Rindsfleisch CH» im Ofen gebacken

Cannelloni di carne

24.50

Gefüllte Cannelloni mit Fleisch « Rindsfleisch CH» im Ofen gebacken



Cannelloni di ricotta e spinaci

24.50

Gefüllte Cannelloni mit Quark und Spinat und Steinpilzen im Ofen gebacken

Tagliatelle alla bolognese

25.50

Hausgemachte Nudeln mit Bolognesesauce « Rindsfleisch CH»

Spaghetti alle vongole veraci

27.50

Spaghetti mit Venusmuschen, Datterino und Petersilie

Orecchiette INCANTO

29.50

Teigwaren mit Hackbällchen « Rindsfleisch CH», Schweinerippen «CH», Salsiccia «IT», Fleischvögel « Rindsfleisch CH» an Tomatensauce



Fisch

Orata al cartoccio 34.50

Goldbrasse im Backpapier im Ofen gebacken mit Meeresfrüchte

Gamberoni alla Griglia 35.50

6 Stück Riesencrevetten vom Grill

Grigliasta mista di pesce 38.50

Schwertfisch, Riesencrevetten, Polpo, Thunfischfilet und Lachsfilet

Coda di aragosta alla griglia 39.50

Tristan Lobster Tails vom Grill mit Vinaigrette

Fleisch

Coniglio alla cacciatora 31.50

Kaninchen «Ungarn», Jäger Art mit Champignon, heimischen Kräutern und Speck

Saltimbocca alla romana 34.50

Kalbsschnitzel «CH» mit Parmaschinken, Salbei und Butter

Scaloppine di vitello funghi porcini 34.50

Kalbsschnitzel «CH» mit Steinpilzen

Ossobuco alla milanese 32.50

Kalbshaxe «CH» an San Marzano Sauce mit heimischen Kräutern

Filetto di manzo Australiano al tegamino ca. 250gr 44.50

Rinderfilet «Australien» mit Knoblauch, heimischen Kräutern und Peperoncini

Tagliata di manzo alla fiorentina ca. 250gr 44.50

Gegrilltes Rinderfilet «Australien» auf einem Bett aus Rucola und Balsamico Sauce

Beilage 6.50

Parmesanrisotto, Polenta, Pommes frites, Spinat, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Liebe Gäste, wenden Sie sich an unser Personal für detaillierte Informationen zu enthaltenen Allergenen.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.

Pinsa Romana



Pinsa Glutenfreie oder Vollkorn, Zuschlag **3.00**

Maisstärke, Olivenöl, Quinoamehl, Rote Bete, Kichererbsen-Kartoffelstärke

Wenn eine Pinsa zu zweit konsumiert wird, berechnen wir für die zusätzliche Dienstleitung **5.00**

Le classiche



Mamma mia **18.50**

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte und frische Basilikum



Vegana «Ohne Mozzarella» **22.50**

San Marzano Sauce, Zwiebeln, Champignon, Kapern, Grillierte Gemüse und Oliven



Contadina **25.50**

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Grillierte Gemüse und Büffel-Mozzarella



4Formaggi **25.50**

Mozzarella Fior di latte, Emmentaler, Gorgonzola, Mascarpone und Grana Padano flocken

Capriccio **26.50**

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Artischocken, Oliven, Hinterschinken und Champignon

Pescatora **24.50**

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern

Vesuvio **25.50**

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Ventricina (scharfe Salami), Champignon und Rucola

Napoletana **24.50**

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Sardellen und Kapern

Imperiale **25.50**

Mozzarella Fior di latte, gerollter Speck, Gorgonzola, & Karamellisierte Zwiebel mit Balsamico

Liebe Gäste, wenden Sie sich an unser Personal für detaillierte Informationen zu enthaltenen Allergenen.

Aller Preis sind in CHF Inkl. MwSt.



Le nostre Squisitezze

Regina	25.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Mascarpone, Mortadella und Pistazienkerne	
Toscana	26.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Mascarpone & Prosciutto di Parma DOP 48 Monate,	
Italia	25.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Speck Tiroler (Bergschinken), Mozzarellaperlen und Rucola	
Incanto	27.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, getrocknet-Tomaten, Capocollo, Schafkäse und Rucola	
Norvegese	27.50
San Marzano Sauce, Fior di latte, geräucherter Lachs aus Norwegen, Zwiebeln und Kapern	
Genovese	28.50
Basilikum Pesto, Mozzarella Fior di latte, Salsiccia «IT», Büffelmilch-Mozzarella und Pistazienkerne	
Boscaiola	29.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Steinpilzen, Salsiccia «IT» und Schafkäse	
Valtellina	29.50
Frische Tomaten, Mozzarella Fior di latte, carpaccio di Bresaola DOP, Mascarpone, Grana Padano flocken, Rucola und Basilikum – Pesto	
Tartufo	32.50
Weisse Trüffelcreme, Mozzarella Fior di latte, Salsiccia und Schafkäse	
Padrone	33.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Steinpilzen, Rinderfiletstreifen aus «Australien» Zwiebeln und Knoblauch	

Dessert

***Dolci fatti in casa**



***Panna cotta con marmellata di fragole** 10.50

Panna Cotta mit Erdbeermarmelade

***Tiramisù** 12.50

Tiramisù

***Mousse au Choccolat** 12.50

Schokoladenmousse

Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato fondente 12.50

Schokoladensoufflé mit einem Herz aus schwarzer Schokolade

Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato bianco 12.50

Schokoladensoufflé mit einem Herz aus weisser Schokolade

Soufflé al cioccolato con cuore di Pistacchio 12.50

Schokoladensoufflé mit einem Pistazienherz

Torta della nonna 9.50

Torte gefüllt mit Zitronencreme und Pinienkernen

Pallina di Gelato 5.50

Zitrone, Apfel, Vanille, Schokolade, Haselnuss.

Schlagrahm 1.50