

## Antipasti - Vorspeise

<b>Tris di bruchette</b>		7.50.-
Drei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum		
	(Klein)	
<b>Carpaccio di manzo</b>	16.50	22.00.-
Rindscarpaccio mit Rucola, Olivenöl und Parmesanobel		
<b>Antipasti Della Casa</b>		14.60
Italienischer Antipasti – Teller		
<b>Foccacia</b>		16.50.-
Mit frischem Rosmarin, Olivenöl & Salz, Parmaschinken		
	(Klein)	
<b>Tartare di manzo</b>	18.00	24.00.-
leicht pikantes Rindastartar mit Zwiebeln und Kapern, dazu Toastbrot und Butter		
<b>Cocktail di gamberetti</b>		15.00.-
Crevetten an Cocktailsauce serviert im Glas, dazu bunte Salate an Julienne		
	(Klein)	
<b>Gamberetti piri-iri</b>	16.00	23.00.-
Crevetten serviert in der Tonschale mit Knoblauch und frischen Peperoncino an Olivenöl, begleitet von Pizzabrot		

## Minestre – Suppen

<b>Zuppa di pomodoro</b>		8.00.-
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahnehaube		
<b>Zuppa di pesce</b>		11.50.-
Fischsuppe mit gerösteter Brotscheibe & Knoblauch		
<b>Tortellini in Brodo</b>		7.50.-
Kleine Rindstortellini in Gemüsebouillon		
<b>Crema di Zucca</b>		7.50.-
Kürbissuppe		
<b>Minestrone</b>		8.50.-
Italienische gemüsesuppe mit parmesan und frische kräutern		

## **Insalate - Salate**

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	6.50.-
<b>Insalata mista</b> Buntgemischter Salat	8.50.-
<b>Insalata cesare</b> Knackiger Eisbergsalat mit Speck und Brotwürfeln an Parmesandressing	11.50.-
<b>Insalata caprese</b> Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumöl , dekoriert mit Rucola	11.50.-
<b>Insalata rucola</b> Rucola mit schwarzen Oliven, Parmesansplitter, Aceto Basalmico	10.50.-
<b>Insalata i due Fratelli</b> Knackiger eisbergsalat mit drei riesencrevetten, gebraten im knoblauch und peperoncini an frischen kräutern	19.50.-
<b>Insalata greca</b> <i>Griechischer Salat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperioni und Feta-Käse</i>	12.00.-
<b>Insalata forellino</b> (je nach Saison) <i>Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Hausdressing</i>	11.00.-

## Pasta - Teigwaren

<b>Spaghetti alla carbonara</b>	18.50.-
Mit gebratenem Speck, Knoblauch, Schinken und Rahm	
<b>Spaghetti al pesto</b>	16.50.-
An einer hausgemachten Basilikumsauce mit Olivenöl und Pinienkernen	
<b>Spaghetti don Alfredo</b>	19.50.-
Pouletstreifen und Spinat, an leichter Rahmsauce und geriebenem Parmesan	
<b>Tagliatelle al salmone affumicato</b>	19.50.-
Feine Nudeln an geräucherter Lachs und Kräuter -Tomaten-Rahmsaucen	
<b>Penne all`arrabiata</b>	17.00.-
Mit Tomatensaucen und Peperoncini	
<b>Spaghetti alla bolognese</b>	18.50.-
An feiner Hackfleischsauce und Parmesan	
<b>Spaghetti con gamberetti</b>	19.50.-
Mit Crevetten, Knoblauch, Peperoncini, und Lauch an Olivenöl	
<b>Tagliatelle alla piemontese</b>	18.50.-
Gebratene Steinpilze und Cherrytomaten an Olivenöl, dekoriert mit Parmesanstreifen	
<b>Penne Pollo</b>	19.50.-
Penne mit Pouletstreifen und zucchini an Tomatenrahmsauce	
<b>Orecchiette alla calabrese</b>	19.50.-
scharfe salami,peperoni,zwiebeln an leichter Tomatensauce	
<b>Orecchiette dello chef</b>	21.00.-
mit kalbfleisch,steinpilzen,zwiebeln und Thymian an Weissweinsauce	

## **Pasta ripiena – Gefüllte Teigwaren**

**Ravioli con funghi porcini** 19.50.-

Mit Steinpilzfüllung an feiner Nuss –Rahm – Sauce

**Ravioli al limone** 19.50.-

Mit einer Füllung aus Ricotta, ital.Reibkäse, Zitronen und Gewürzen an feiner Zitronensauce

**Tortelloni all'emiliana** 18.50.-

Mit Ricotta –Spinat –Füllung an feiner Schinkenrahmsauce

**Lasagne al frono** 18.50.-

Mit feiner Hackfleischfüllung und Käse, im Ofen überbacken

## **Gnocchi fatti in casa – Hausgemachte Gnocchi**

**Gnocchi con gamberetti e zafferano** 19.50.-

Mit Crevetten und Safran

**Gnocchi al gorgonzola** 18.50.-

An feiner Gorgonzolasauce mit Parmesansplitter

**Gnocchi con burro, salvia e parmigiano** 17.50.-

Mit Butter, Salbei und Parmesanrollen

## **Risotti**

**Risotto vitellone** 21.00.-

Mit Kalbfleisch, Champignons und Kräuter, durch Parmesan verfeinert

**Risotto vegetariano** 17.00.-

Mit Saisongemüse, Pilzen, feinem Parmesan und Basilikumpesto

**Risotto marinara** 21.00.-

Weissweinrisotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, Krustentieren und Fisch

**Risotto alla zafferano** 19.00.-

Safranrisotto mit riesen Crevetten

## **Per i nostri piccoli ospiti – Für unsere kleinen Gäste**

**Pizza prosciutto** 10.00.-

Pizza mit Schinken

**Scaloppina di maiale** 10.00.-

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites

**Spaghetti alla bolognese** 10.00.-

Spaghetti an Hackfleischsauce

**Bastoncini di pesce con patatine fritte** 10.00.-

Fischstäbli mit Pommes Frites

## Carne- Fleischgerichte

<b>Fegato di vitello alla veneziana</b>	31.00.-
<i>Gebratene Kalbsleberli mit Zwiebeln und salbei an Weissweinsauce</i>	
<b>Scaloppine di vitello ai funghi porcini</b>	36.00.-
<i>Gebratenes Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce</i>	
<b>Saltimbocca alla romana</b>	32.50.-
<i>Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken an feiner Marsalasauc</i>	
<b>Piccata di vitello alla milanese</b>	34.50.-
<i>Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Käse</i>	
<b>Lombatino d`agnello all`aglio e rosmarino</b>	34.50.-
<i>Lammnierstück an feiner Knoblauch – Rosmarin – Sauce</i>	
<b>Filetto di manzo (200g)</b>	39.00.-
<i>Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	
<b>Scaloppina al gorgonzola</b>	33.00.-
<i>Kalbsschnitzel an Gorgonzolasauce dekoriert mit Birne</i>	
<b>Petto di pollo alle verdure</b>	22.00.-
<i>Gemüseteller mit Pouletbruststreifen vom Grill, dekoriert mit Butter – Thymian – Creme</i>	
<b>US – Tagliata di manzo</b>	42.50.-
<i>Tranchiertes US – Rindsentrecôte serviert auf mariniertem Ruccola und Parmesanobel</i>	
<b>Cordon Bleu di vitello</b>	26.50.-
<i>Kalbscordonbleu mit Pommes frites und Gemüse</i>	

## Contorni – Beilage

Bei allen Fleisch und Fischgerichten ist die Gemüse garniturenthalten plus 1 Beilage nach Wahl.

Jede weitere Beilage: Aufpreis CHF 5.00

Riso alle verdure	Gemüserisotto
Risotto allo zafferano	Safranrisotto
Risotto ai funghi porcini	Steinpilzrisotto
Tagliatelle fresche	FrISChe Bandnudeln
Patatine al frono	Bratkartoffeln
Patatine fritte	Pommes Frites
Verdure	Saisongemüse

## **Pesce e frutti di mare –Fisch und Meeresfrüchte**

**Filetti di trota salmonata** 26.00.-

Lachsforellenfilet an gehmalenem roten Pfeffer, dekoriert mit Zitronensauce

**Gamberoni al cognac** 34.-

Riesencrevetten flambiert an Cognac mit Datteltomaten und leichter Tomatensauce

**Branzino in agrodolce** 33.50.-

*Loup de mer serviert auf einem Bett von frischem Spinat mit Knoblauch und Peperoncino*

an einer leichten Zitronen .Weissweinsauce

**½ Ananas fresca con gamberetti** 29.50.-

½ frische Ananas mit Königscrevetten und Curryreis

**Trancio di salmone** 29.50.-

Lachs – Steak an einer Zitronensauce

## **Contorni – Beilage**

Bei allen Fleisch und Fischgerichten ist die Gemüseportionen enthalten plus 1 Beilage nach Wahl.

Jede weitere Beilage: Aufpreis CHF 5.00

Riso alle verdure	Gemüserisotto
Risotto allo zafferano	Safranrisotto
Risotto ai funghi porcini	Steinpilzrisotto
Tagliatelle fresche	Frische Bandnudeln
Patatine al frono	Bratkartoffeln
Patatine fritte	Pommes Frites
Verdure	Saisongemüse

Herkunft unseres Fleisches:

Schweine-, Kalbs – Rindsfleisch: Schweiz

Rindsfilet, -huf und Entrecote: Brasilien, Irland, Argentinien

Lammfleisch: Neuseeland

Pouletfleisch: Schweiz, Deutschland, Frankreich, Dänemark, Ungarn

Herkunft unseres Fleisches:

Dörig & Brandel, Schlieren / Schweiz



# Pizza

<b>Margherita</b>	13.90.-
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	
<b>Napoletana</b>	16.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Krapern</i> , Sardellen, Oliven	
<b>Classica</b>	22.00.-
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan, Rucola, Basilikumöl	
<b>Quattro formaggi</b>	18.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten	
<b>Frutti di mare</b>	19.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherrytomaten	
<b>Prosciutto</b>	17.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken , Oregano	
<b>Tonno</b>	18.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	
<b>Prosciutto e funghi</b>	18.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano	
<b>Calzone</b>	18.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Spinat, Schinken, Peperoni, Oregano	
<b>Hawaii</b>	18.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	
<b>Salami</b>	19.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebeln	
<b>Rucola e gorgonzola</b>	18.50.-
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Spinat, Gorgonzola, Cherrytomaten	



**Quattro stagioni** 19.50.-

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Peperoni

**Salmone** 20.00.-

Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs

**Due fratelli** 21.00.-

Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccino, Parmesan, Rucola, Cherrytomaten, frischer Basilikum

**Vitellone** 18.50.-

Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleischstreifen, Gorgonzola

Pizza piccole / Kleine Pizza

(ausser Calzone) Reduktion CHF 3.-

Herkunft unseres Fleisches:

Schweine-, Kalbs – Rindsfleisch: Schweiz

Rindsfilet, -huft und Entrecote: Brasilien, Irland, Argentinien

Lammfleisch: Neuseeland

Pouletfleisch: Schweiz, Deutschland, Frankreich, Dänemark, Ungarn

Herkunft unseres Fleisches:

Dörig & Brandel, Schlieren / Schweiz