

PIZZE

Margherita (Pomodoro, mozzarella e origano)	Fr. 13.00
Marinara (Pomodoro, aglio e origano)	Fr. 12.00
Napoli (Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano)	Fr. 14.00
Rucola (Pomodoro, mozzarella, rucola e origano)	Fr. 15.00
Romana (Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano)	Fr. 14.00
Vegetariana (Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, grana e origano)	Fr. 16.00
Gorgonzola (Pomodoro, mozzarella, zola e origano)	Fr. 15.00
Bufalina (Pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, mozzarella bufala e origano)	Fr. 16.00
Prosciutto cotto (Pomodoro, mozzarella, cotto e origano)	Fr. 15.00
Prosciutto crudo (Pomodoro, mozzarella, crudo di parma e origano)	Fr. 17.00
Calabrese (Pomodoro, mozzarella, salame piccante e origano)	Fr. 14.00
Funghi (Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, e origano)	Fr. 14.00
Pizza scomposta (Ingredienti a scelta)	Fr. 16.00

TUTTI I VENERDÌ

TUTTE LE PIZZE BASI A

FR. 10.00 (anche d'asporto)

(Fr. 1.00 per prodotto aggiunto)

PINSA ROMANA

Carpaccio (Bresaola, rucola, scaglie di grana)	Fr. 17.00
Salmone (Salmone affumicato, cipollotti, capperi)	Fr. 17.00
Prosciutto crudo (Prosciutto crudo di parma)	Fr. 17.00
Caprese (Mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico fresco)	Fr. 15.00
Fornarina (Olio extra vergine, sale grosso, rosmarino)	Fr. 12.00
Nancy (verdure grigliate, rucola, scaglie di parmigiano)	Fr. 17.00

Antipasti/ Vorspeisen

Bruschette miste, con olio extra vergine, fegatini di pollo, pomodoro, cavolo nero <i>Bruschetta- Varianten mit nativem Olivenöl, Hühnerleber, Tomate, Schwarzkohl</i>	Fr.	11.00
Involtini di melanzana e caprino con capperi ed olive <i>Auberginen-Rouladen gefüllt mit Frischkäse, Kapern und Oliven</i>	Fr.	13.50
Affettati e verdure miste sottolio <i>Fleischplatte und in Gewürzöl eingelegte Gemüse</i>	Fr.	14.00
Formaggi misti con composte di frutta <i>Gemischte Käseplatte mit Marmelade</i>	Fr.	14.50

Primi piatti/ Erster Gang

"Gnudi" gnocchi soffici di ricotta e spinaci con burro e salvia <i>"Gnudi" luftige Knödel aus italienischem Frischkäse und Spinat mit Salbeibutter</i>	Fr.	18.00
Pappardelle al ragù di coniglio <i>Pappardelle- Nudeln mit Kaninchen-Ragout</i>	Fr.	19.50
Lasagne al ragù tradizionale <i>Lasagne mit traditionellem Ragout</i>	Fr.	16.00
Pasta maltagliata e cannellini <i>Hausmachernudeln mit kleinen weissen Bohnen</i>	Fr.	15.50

Secondi piatti/ Hauptgang

Peposo dell'impruneta, spezzatino di manzo al pepe nero <i>Rindsvoessen mit viel schwarzem Pfeffer</i>	Fr.	29.50
Salsicce e fagioli all'uccelletto con aglio e salvia <i>Wurstspezialität mit weissen Bohnen, Knoblauch und Salbei</i>	Fr.	21.00
Bistecca alla fiorentina, 500g <i>Florentiner T-Bone Steak, 500g</i>	Fr.	42.50
Bocconcini di pesce alla Livornese, pomodoro <i>Fisch-Häppchen nach Livorneser Art an Tomatensauce</i>	Fr.	19.50
Stracotto dei Medici al chianti classico con salsa di mele <i>Rinds-Schmorbraten mit Chianti Classico nach Medici Art mit Apfelsauce</i>	Fr.	31.00
Trippa in umido alla Fiorentina <i>Kutteln mit Florentiner Art</i>	Fr.	16.50

Contorni/ Beilagen

Patate nel tegame conditi, padella, cipolla, olive e pomodoro fresco <i>Würzige Pfannkartoffeln mit Zwiebeln, Oliven und frischen Tomaten</i>	Fr.	7.00
Insalata di spinaci, Pancetta croccante e pecorino <i>Salat aus frischem Spinat, knusprigen Speckstreifen und Schafskäse</i>	Fr.	12.50
Cavolo nero saltato in padella con l'aglio <i>Gebratener Schwarzkohl mit Knoblauch</i>	Fr.	7.00
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	Fr.	6.00
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	Fr.	8.00

Dolci/ Desserts

Castagnaccio, torta castagne con rosmarino uvetta e pinoli <i>Kastanienkuchen mit Rosmarin, Rosinen und Pinienkernen</i>	Fr.	6.50
Cantuccini al vin santo, biscotti alla mandorla fatti in casa <i>Cantuccini al Vinsanto, hausgemachtes Mandelgebäck mit weissem Dessertwein</i>	Fr.	8.50
Mattonella di gelato alla vaniglia con cantuccini e ridotto di vin santo <i>Vanilleeis mit Cantuccini und eingekochtem Süsswein</i>	Fr.	9.50