

## MINESTRE - Suppen

### **Brodo uovo**

*Bouillon mit Ei*

### **Brodo midollo**

*Bouillon mit Mark*

### **Brodo taglierini**

*Bouillon mit Fideli*

### **Minestra**

*Gemüsesuppe*

### **Minestrone**

*Fleischbouillon mit Gemüse, Bohnen und Speck*

### **Zuppa pavesa**

*Bouillon mit Brot und Spiegelei*

## INSALATE - Salate

### **Insalata verde**

*Grüner Salat*

### **Cicorin rosso**

### **Insalata di pomodori**

*Tomatensalat*

### **Insalata mista**

*Gemischter Blattsalat*

### **Dolcetta con uova**

*Nüsslisalat mit Ei*

### **Pomodori con mozzarella**

*Tomaten mit Frischkäse*

## SOTT'OLIO - Eingemacht in Öl

### **Funghi**

*Champignons*

### **Carciofini**

*Artischocken*

### **Pomodoricchi**

*Getrocknete Tomaten*

### **Tonno**

*Thunfisch*

### **Sardine**

### **Olive**

### **Piatto misto**

*Eingemacht in Öl*

### **Frutta di mare**

*Meeresfrüchte*

## **ANTIPASTI**

### **Prosciutto crudo**

*Rohschinken*

### **Coppa**

### **Salame**

### **Affettato misto**

*Gemischter Fleischsteller*

### **Carpaccio**

*Rohes Rindfleisch mariniert*

## **PASTA FATTA IN CASA - Hausgemachte Teigwaren**

### **Spaghettialburro**

*Butterspaghetti*

### **Spaghetti con sugo**

*Tomatensauce*

### **Spaghetti bolognese**

*Fleischsauce*

### **Spaghetti Barattella**

*Tomatensauce, Speck, Gemüse*

### **Spaghetti carbonara**

*Béchamelsauce, Speck, Zwiebeln, Eigelb*

### **Spaghetti a gliu, o li o, peper on cin o**

*Knoblauch, Öl, Pfefferschote*

### **Tagliatelle alburro**

*Butternudeln*

### **Tagliatelle verdi**

## **RISOTTI**

### **Risotto alla milanese con funghi**

*Safranrisotto mit Steinpilzen*

### **Risotto alla milanese**

*Safranrisotto*

## CARNI - Fleisch aus der Schweiz

### **Fegato di vitello a fette, salvia**

*Kalbsleberschnitte mit Salbei, 160g*

### **Fegato di vitello alla veneziana**

*Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, 160g*

### **Ossobuco alla veneziana**

*Kalbshaxe an Bratensauce, 300g*

### **Filetto di bue pepe verde**

*Rindsfilet an grünem Pfeffer, 240g*

### **Costoletta di vitello**

*Kalbskotelette an Butter, 300g*

### **Costoletta Papagallo**

*Kalbskotelette mit Schinken und Käse gefüllt, 300g*

### **Paillard di vitello**

*Kalbsschnitzel, 150g*

### **Saltimbocca alla romana**

*Kalbsschnitzel mit Coppa und Salbei, 160g*

### **Picc at milanese**

*Schweinsschnitzel mit Ei und Käse, 160g*

### **Scaloppine al Marsala**

*Kalbsschnitzel an Marsalasaucce, 160g*

### **Scaloppine al limone**

*Kalbsschnitzel an Zitronensauce, 160g*

## CONTORNI - Beilagen zu den Fleischgerichten

### **Risotto alla milanese con funghi**

*Safranrisotto mit Steinpilzen*

### **Risotto alla milanese**

*Safranrisotto*

### **Tagliatelle al burro**

*Butternudeln*

### **Tagliatelle verdi al burro**

*Grüne Nudeln*

### **Spaghetti al burro**

*Butterspaghetti*

### **Spinaci**

*Blattspinat*

### **Peperonata**

*Gedämpfte Peperoni*

### **Piselli Mamma Dorina**

*Erbsen mit Speck und Zwiebeln*

## **DOLCI - Dessert**

### **Zabaglione**

*Eigelb, Zucker, Süsswein*

### **Zabagelo**

*Eigelb, Zucker, Süsswein, Vanilleeis*

### **Budino caramellato**

*Karamelköpfler mit Schlagrahm*

### **Tiramisù**

### **Cassata siciliana**

*Glacé mit kandierten Früchten und Schlagrahm*

### **Amaretti fatti in casa, per pezzo**

*Mandelquetzli, Preis pro Stück*

### **Gelato per bambini**

*Kindercornet*

## **FORMAGGIO - Käse**

### **Grana Padano**

*Hartkäse*

### **Gorgonzola**

### **Taleggio**

### **Formaggio misto**

*Gemischter Käseteller*

**Öffnungszeiten: Mo-Sa 11.30- 14.00 und 18.00-23.00 Uhr**