

Antipasto / Vorspeise / Starter

	Insalata della casa	14.-	
VEG	Gemischter Salat mit Cherry-Tomaten & Parmesanhobel Mixed salad with cherry tomatoes and sliced parmesan L/M		
	Minestrone di verdure	15.-	
	Gemüse-Minestrone Vegetarian minestrone soup L		
	Bruschette con melanzane tiepida e burrata	16.-	30.-
VEG	Bruschette mit lauwarmen Auberginenwürfeln & Burrata Frischkäse Eggplant bruschette with burrata cheese A/G		
	2 oppure 4 pezzi / 2 oder 4 Stück / 2 or 4 pieces		
	Polpette fatte in casa all'arrabbiata servite con crostini	18.-	28.-
	Rindshackbällchen an rassischer Tomatensauce & geröstetem Brot Homemade beef meatballs in arrabbiata sauce and crostini bread A/C/G		
	3 oppure 6 pezzi / 3 oder 6 Stück / 3 or 6 pieces		
	Gamberetti all'aglio in tegamino	24.-	32.-
	Garnellen-Knoblauch-Pfännchen Pan-fried garlic prawns G/O		
	8 oppure 12 pezzi / 8 oder 12 Stück / 8 or 12 pieces		
	Tatare di manzo "La Pasta" con crostini e burro	26.-	34.-
	Rindfleisch-Tatar "La Pasta" mit Crostini & Butter Beef Tartar "La Pasta" style with crostini and butter A/G/M	100gr.	200gr.
	mit Burrata Frischkäse / with semi-soft Burrata cheese G		6.-
	mit Rémy Martin Cognac / with Rémy Martin Cognac O		7.-
	mit Pommes / with french fries		7.-
	mit Trüffel-Oel / with truffle oil		3.-

	Spaghetti fatti in casa Hausgemachte Spaghetti Homemade spaghetti	
	con bolognese di manzo mit Rindfleisch-Bolognese with beef bolognese <i>A/C/L/O</i>	30.-
	mit Burrata Frischkäse / with semi soft burrata cheese ⁶	6.-
	Spaghetti di semola di grano duro Spaghetti aus Hartweizengriess Darum wheat spaghetti	
	ai frutti di mare della Casa mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses with seafood chef style <i>A/B/C/D/O</i>	45.-
	mit 2 Black Tiger Crevetten / with 2 black tiger prawns	12.-
VEG	all'aglio, olio e peperoncino an Knoblauch-Öl und Peperoncini with garlic, oil and chili <i>A/C</i>	25.-
	mit Steinpilzen / with porcini mushroom	6.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	mit Crevetten / with prawns	6.-
	Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with clams <i>A/C/O/R</i>	42.-
	Orecchiette al ragù di salsiccia e melanzane Orecchiette mit Tomaten-Auberginen-Sugo & Salsiccia Hackfleisch Orecchiette pasta with tomato eggplant sauce and salsiccia ragù <i>A/L/O</i>	31.-
	mit Burrata Frischkäse / with semi soft burrata cheese ⁶	6.-

Jedes Pastagericht ist als kleine Portion erhältlich. Sie bezahlen CHF 3.- weniger.
Die glutenfreien Teigwaren haben einen Aufpreis von CHF 2.-

	Tagliatelle fatte in casa Hausgemachte Bandnudeln Homemade noodles	
	con zucchini, pomodori secchi, panna e limone an Zitronencremesauce, Zucchini & getrockneten Tomaten	30.-
VEG	with lemon sauce, zucchini and dried tomatoes <i>A/C/G</i>	
	mit Crevetten / with prawns	6.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	alla crema di tartufo mit Trüffelcremesauce	31.-
VEG	with truffle cream sauce <i>A/C/G</i>	
	mit schwarzem Trüffel / with black truffle	6.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	con panna e porcini an Steinpilzcremesauce	32.-
VEG	with porcini cream sauce <i>A/C/G/O</i>	
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	mit extra Crevetten / with extra prawns	6.-
	Tagliatelle fatte in casa con gamberoni al modo dello chef Hausgemachte Bandnudeln mit Black Tiger Crevetten nach Art des Chefs Homemade noodles with black tiger prawns chef style	52.-
	Penne rigate fresche all'arrabbiata	26.-
VEG	Frische Penne rigate an rassiger Tomatensauce Fresh Penne rigate with spicy tomato sauce <i>A</i>	
	mit Rindshackbällchen / with beef meatballs <i>A/C/G</i>	8.-
	mit Poulet-Streifen / with chicken slices	6.-
	mit Auberginen / with eggplants	5.-

Jedes Pastagericht ist als kleine Portion erhältlich. Sie bezahlen CHF 3.- weniger.
Die glutenfreien Teigwaren haben einen Aufpreis von CHF 2.-

Römische Pinsa / Pinsa Romana / Roman Pinsa

- Pinsa romana con pomodoro, mozzarella, bufala e basilico
VEG **Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce,
Fior di Latte & ganze Büffel-Mozzarella & Basilikum** A/G 28.-
Pinsa on a wood cutting board with tomatoes, buffalo mozzarella and basil
- Pinsa romana con pomodoro, mozzarella, melanzane
VEG **Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce,
Fior di Latte Mozzarella & Auberginen** A/G 29.-
Pinsa on a wood cutting board with tomatoes, mozzarella and eggplants
- Pinsa romana con pomodoro, mozzarella e salame piccante
**Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce,
Fior di Latte Mozzarella & leicht scharfer Salami** A/G 30.-
Pinsa on a wood cutting board with tomatoes, buffalo mozzarella and spicy salami
- Pinsa romana con prosciutto crudo, bufala mozzarella e pomodoro
**Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett,
Rohschinken, Büffel Mozzarella & Tomatenscheiben** A/G 33.-
Pinsa on a wood cutting board with raw ham and buffalo mozzarella
- Pinsa romana con bresaola, mozzarella, pomodorini, rucola e grana padano
**Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Tomatensauce,
Bresaola, Mozzarella, Cherrytomaten Rucola & Grana Padano Hobel** A/G 33.-
Pinsa on a wood cutting board with bresaola, mozzarella, tomato and arugula
- Pinsa romana con mozzarella, crema di grana padano e tartufo nero
VEG **Römische "Pinsa" auf dem Schneidebrett mit Fior di Latte Mozzarella,
Grana Padano Creme, frischer schwarzer Trüffel** A/G 39.-
Pinsa on a wood cutting board with mozzarella, grana padano and black truffle

Glutenfreier Pinsateig erhältlich + 3.- / Gluten-free pinsa dough available + 3.-

Pesce & Carne / Fisch & Fleisch / Fish & Meat

Polipo alla griglia 46.-
Oktopus 240gr vom Grill
Grilled Octopus o

Filetto di branzino alla griglia 44.-
Wolfsbarschfilet 260gr vom Grill
Grilled sea bass filet

Battuta di manzo con rucola e scaglie di grana padano 46.-
Gegrilltes Rinds-Paillard 210gr. vom Entrecôte mit Rucola & Grana Padano
Grilled beef paillard with rocket and sliced grana padano e

Bistecca Rib Eye alla griglia 300gr. 49.-
Hohrücken Steak 300gr.
Grilled Rib Eye Steak 300 gr.

Contorni / Beilagen / Side Dishes *

Taglierini 8.-
Dünne Nudeln A/C/G
Noodles

Patatine fritte 8.-
Pommes frites
French fries

Verdure saltate in padella 10.-
Gebratenes Gemüse
Stir-fried vegetables

Taglierini alla crema di tartufo 12.-
Dünne Nudeln mit Trüffelcremesauce
Noodles with truffle cream sauce A/C/G

*** Only available as a side dish for Fish or Meat**