




Insalate

Insalata verde Grüner Saisonsalat Salade verte de saison Seasonal green salad		9.50
Insalata di mercato Gemischter Saisonsalat Salade mêlée de saison Seasonal mixed salad		12.50
Insalata valeriana con uova e pancetta Nüsslersalat mit Ei und Speck Doucette avec œuf et lard Lamb's lettuce with egg and bacon		14.50

Antipasti

Bruschetta ai pomodori 3 Pezzi Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum Pain grillé aux tomates, ail, basilic Grilled bread with tomatoes, garlic, basil		13.50
La Parmigiana 2.0 Auberginenbällchen in Tomatensauce und Mozzarella Boulettes d'aubergines à la sauce tomate et mozzarella Eggplant balls with tomato sauce and mozzarella		14.80
La Pizzetta frita Bologna 2 Pezzi Frittierte Pizzateig, Mortadella, Burrata, Pistazien Pâte à pizza frite, Mortadella, Burrata, Pistache Fried pizza dough, Mortadella, Burrata, Pistachios		14.00
Tartare di manzo di fassona piemontese Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind Tartare de bœuf Fassona du Piémont Piedmontese Fassona Beef Tartare		100gr 24.00
Tartare mediterraneo Mediterranes Tartare (Auberginen/Peperoni) Tartare Méditerrané (Aubergine/Poivron) Mediterranean Tartare (Eggplant & Bell Pepper)		100gr 19.50
Prosciutto di Parma 24 Mesi e Melone Rohschinken mit Melone Jambon cru et melon Cured ham with melon		22.50

Pasta

Linguine Arrabbiata

Pikante Tomatensauce
Sauce tomate piquante
Spicy tomato sauce



18.50

Linguine all' aglio, olio, peperoncino

Knoblauch, Olivenöl, Paprikaschoten, Petersilie
Ail, huile d'olive, piments, persil
Garlic, oil, peppers, parsley



18.50

Rigatoni alla norma

Tomatensauce, Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum, Ricotta salata
Sauce tomate, aubergine, ail, huile d'olive, basilic, ricotta salata
Tomato sauce, eggplant, olive oil, garlic, basil, ricotta salata



23.50

Rigatoni all' amatriciana

Tomatensauce, Guanciale (Wangenspeck), Pecorino Romano
Sauce tomate, Guanciale (lard de joue de porc), Pecorino Romano
Tomato sauce, Guanciale (pork cheek bacon), Pecorino Romano

23.50

Pasta " le specialità "

je nach Anlieferung, Selon l'arrivage, according to arrival

Linguine alle vongole verace

Mit Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch
Avec palourdes, huile d'olive, ail, persil
With Venus calms, oil olive, garlic, parsley

29.50

Strozzapreti ai frutti di mare

Mit Meeresfrüchten
Avec des fruits de mer
With seafood

29.50

Pasta Ripiene

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al pomodoro

Teigtaschen mit Quark- und Spinatfüllung an Tomatensauce
Pâtes farcies avec fromage et épinards avec sauce tomate
Pasta filled with ricotta and spinach with tomato sauce



23.50

Fagottini al Tartufo nero

Teigtaschen mit Trüffel füllung
Fagottini farcies aux truffes
Fagottini stuffed with truffles



28.00

Carne e Pesce

Bistecca di manzo grigliata con burro all' erbette **43.00**

Rinds Entrecôte grilliert an Kräuter Olivenöl
Entrecôte de bœuf grillé à l'huile d'herbes fraîches
Grilled beef steak with Fresh Herb Oil

Stinco di agnello brasato su polenta Bramata **37.50**

Lamm Haxen geschmorrt auf Bramata Polenta
Jarrets d'agneau braisés sur polenta Bramata
Lamb shanks braised on Bramata polenta

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano **39.50**

Kalbshaxe geschmort mit Safranrisotto
Jarret de veau braisé avec risotto au safran
Veal shanks braised with saffron risotto

Selezione carne L' Ulivo

Fleischempfehlung
Proposition de viande
Meat suggestion

Prezzo del giorno

Tagespreis
Prix du jour
Price of the day

Filetto di Branzino con risotto al pomodoro e verdure mediterranee **39.50**

Wolfsbarschfilet, Mediterranes Gemüse und Tomatenrisotto - je nach Anlieferung
Filet de loup de mer, risotto à la tomate et légumes méditerranéens - Selon l'arrivage
Sea bass fillet with tomato risotto and Mediterranean vegetables - According to arrival

Contorni: Risotto, Patate Fritte, Tagliatelle, Insalata

Dolci della casa e Gelati

Tiramisù **11.00**

Mascarpone, Löffelbiscuit, Eier, Kaffee, Amaretto / Biscuits à la cuillère, Mascarpone, Oeufs, Café, Amaretto

Panna cotta con coulis ai frutti di stagione **9.00**

Panna cotta mit Saison Früchte Coulis / Panna cotta au coulis de fruits de saison

Baba Rhum Invecchiato **9.50**

Hefengebäck im Rhum getränkt / Pâtisserie à la levure imbibée de rhum

Cannolo Siciliano **8.50**

Frittierte Teigrolle mit Ricottafüllung / Pâtisserie sicilienne en forme de tube fourrée à la ricotta

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia e gelato di canella **12.50**

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Zimteis / Beignets de pommes avec sauce à la vanille et glace à la cannelle

Affogato al caffè **8.50**

Vanilleeis "ertränkt" im Espresso / Glace vanille "noyée" dans l'espresso

Gelati Frisco Imperial

Gelati: vaniglia, cioccolato, caffè, caramel, pistacchio, fragola

Sorbeti: limone, arancia sanguina, prugna, pere Williams

per Pallina 4.50 + panna 1.00 / + alcolico 3.50