

# HERBSTKARTE

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

Insalata verde / <i>grüner Salat</i>	8.50
Insalata mista / <i>gemischter Salat</i>	9.50
Formentino con Uovo e Crostini di Pane / <i>Nüsslisalat mit Ei &amp; Croutons</i>	11.50
Bruschette al Pomodoro / <i>geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfel &amp; Knoblauch</i>	10.50
Carpaccio di Manzo / <i>Rindscarpaccio mit Rucola &amp; Parmesan</i>	24.50
Antipasto PepeRosso / <i>Versch. Ital. Antipasti nach Art des Chefs</i>	25.50
Zuppa di Zucca con Crostini di Pane / <i>Hausgemachte Kürbissuppe &amp; Croutons</i>	10.50

## PASTA FATTA IN CASA / HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Tortelloni Ricotta e Spinaci alla Crema di Tartufo / <i>Füllung Ricotta/Spinat an Trüffelsauce</i>	27.50
Orecchiette ai Finferli e Speck / <i>mit Pfifferlinge und Speck</i>	27.50
Trofie alla Vampata / <i>mit Steinpilzen, Speck, Calvados, Tomaten-/Rahmsauce</i>	27.50
Gnocchetti Sardi con Porcini, Salsiccia e Pistacchio / <i>mit Steinpilzen, Salsiccia &amp; Pistazien</i>	27.50
Pappardelle Zia Lara / <i>mit Zucchini, Riesencrevetten &amp; Rahm-Saffransauce</i>	28.50
Fileja allo Scoglio / <i>Handgemachte Pasta mit versch. Meeresfrüchten</i>	28.50

(Für Saucen, wie Carbonara, Bolognese, Tomatensauce etc. fragen Sie gerne unser Personal)

## SECONDI CARNE E PESCE / HAUPTSPEISEN FLEISCH & FISCH

Filetto di Manzo su Pietra calda con diverse Salse / <i>Rindsfilet auf heissem Stein mit Saucen</i>	39.50
Ossobuco di Vitello alla Milanese / <i>Kalbsossobuco</i>	32.50
Guancialotti di Cinghiale al Barolo / <i>Wildschweinbäckchen an Barolo</i>	36.50
Cosciotto di Coniglio alla Cacciatora / <i>Geschmorte Kanninchenschenkel ohne Knochen</i>	31.50
Filetti di Branzino ai Porcini / <i>Seebarschfilet mit Steinpilzen</i>	35.50
Calamari ripieni di Crema di Pesce misto / <i>Calamari gefüllt mit einer Fischcrème</i>	32.50
Calamari fritti / <i>frittierte Calamari</i>	32.50

## CONTORNI / BEILAGEN

Pommes frites	7.50
Crocchette di Patate / <i>Kartoffel-Kroketten</i>	7.50
Verdure grigliate / <i>gegrilltes Gemüse</i>	10.50
Polenta grigliata / <i>gegrillte Polenta</i>	8.50
Zucca al Forno / <i>gebackener Kürbis</i>	8.50

## PIZZE

Margherita (Tomaten, Mozzarella)	16.50
Marinara (Tomaten, Knoblauch, Origano, ohne Mozzarella)	15.50
Napoli (Sardellen, Oliven, Kapern)	19.50
Prosciutto (Schinken)	19.50
Prosciutto e Funghi (Schinken, Champignons)	20.50
Quattro Stagioni (Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven)	21.50
Tonno e Cipolla (Thunfisch, Zwiebeln)	20.50
Tropea (gegrillte Zucchini und Auberginen, Spiegelei)	20.50
Cacciatora (Speck, Champignons, Zwiebeln, Oliven)	20.50
Quattro Formaggi (vier verschiedene Käsesorten)	20.50
Bufalotta (Büffelmozzarella, Parmaschinken)	23.50
Mexico (Poulet, Mais, Peperoni)	21.50
Tropicale (Ananas, Schinken)	19.50
PepeRosso (scharfe Salami, Peperoni, Oliven)	21.50
Daniele (Parmaschinken, Rucola, Parmesanspänen)	23.50
Chiara (Kalbsstreifen, Steinpilze, Knoblauch, Peperoncino)	23.50
Mattia (Rucola, Cherrytomaten, Riesencrevetten, Knoblauch)	24.50
Alessia (Meeresfrüchte)	24.50
Calzone (Schinken, Champignons, Ei)	21.50

*Alle Pizzas werden mit frischer Tomatensauce und Mozzarella zubereitet  
Unser Pizzateig wird aus Mehl, Wasser, Salz und Trockenhefe hergestellt.*

*Pizzas sind alle glutenfrei erhältlich oder  
als Pinsa Romana (Teig wird aus Reis-, Soja-, Weizenmehl und Sauerteig von uns frisch  
hergestellt) (ausgenommen Calzone)    **Aufpreis 2.00***