

## Antipasti – Vorspeisen

18. **Mozzarella Caprese** 11,90 €  
Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
19. **Carpaccio di Manzo** 14,90 €  
Zarte Hauchdünne Argentinisches Rinderfilet auf Rucola-Beet, Champignons und Parmesan mit Zitrone - am Tisch zubereitet
20. **Vitello Tonnato** 14,90 €  
Hauchdünne Kalbsfleischscheiben (rosa) in einer delikaten Thunfischcreme
21. **Tris Carpaccio di pesce** 15,90 €  
Hauchdünne Scheiben von Thunfisch, Lachs und Oktopus mit Kapern und Zwiebeln in Zitrone - am Tisch zubereitet
22. **Antipasto di Mare** 15,90 €  
Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses
23. **Calamaretti su Rucola** 15,90 €  
Baby-Calamari mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl auf Rucola-Beet
26. **Tartar di Salmone** 13,90 €  
Lachs Tartar mit Avocado in Limette und Schnittlauch

## Insalate – Salate

**Alle Salate werden mit einer hausgemachten Balsamico-Senf-Vinaigrette serviert!**

35. **Insalata Mista** 7,00 €  
gemischter Salat der Saison
37. **Insalata Tonno e Pecorino** 11,90 €  
gemischter Salat mit Thunfischstückchen, Fetakäse und Ei
38. **Insalata Pollo** 12,90 €  
Maishähnchenbrust vom Grill, tranchiert auf gemischtem Salat mit geriebenem Parmesankäse
39. **Insalata Salmone** 14,90 €  
gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen, Shrimps und Avocado

## Pasta – Nudelgerichte

55. **Spaghetti al Pomodoro** 8,90 €  
Tomatensoße, Kirschtomaten und frischer Basilikum
56. **Spaghetti Aglio** 8,90 €  
Knoblauch, Olivenöl und frischer Chili
59. **Penne al Forno** 12,50 €  
mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, in Rosa-Soße und Mozzarellakäse, im Ofen überbacken
61. **Linguine Scampi** 15,90 €  
Feine Bandnudeln mit Scampettis (Salzwasser) in einer würziger Weisswein-Kirschtomatensoße
62. **Linguine Mare e Monti** 15,90 €  
mit Scampettis, argentinischen Rindfiletspitzen, Kirschtomaten u. geröstete Pinienkerne in feiner Hummersoße
63. **Linguine Calamaretti** 13,90 €  
mit Baby-Calamari, Porree, Knoblauch und Kirschtomaten
64. **Gnocchi Piemonte** 13,90 €  
Kartoffelnudeln mit Trüffelcrème, Salbei, Kirschtomaten, Butter und Parmesan
65. **Gnocchi Sorrentina** 12,90 €  
in feine Tomatensoße mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
67. **Tagliatelle Genovese** 13,50 €  
Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen und Parmesan
68. **Tagliatelle Conte Verde** 15,90 €  
Bandnudeln mit argentinischen Rindfiletspitzen und Champignons in würziger Rahmsoße
69. **Tagliatelle Mare** 15,90 €  
mit Meeresfrüchten, Scampettis in leichter Weisswein-Kirschtomatensoße
71. **Lasagna Classica** 11,90 €  
Hausgemachte klassische Lasagne

## Klassische Steinofen - Pizza 33 cm Ø

**Alle Pizzen werden mit Tomatensoße und italienischem Mozzarella belegt!**

*Unser Pizzateig entsteht aus fünf verschiedenen Mehlsorten -darunter auch Maismehl- so wird er besonders schmackhaft und kalorienarm.*

85. **Pizza Margherita** - mit frischem Basilikum 8,80 €
86. **Pizza Salame** - mit Salami 9,80 €
87. **Pizza Funghi** - mit frischen Champignons 9,80 €
89. **Pizza Mista** 11,90 €  
Salami, gekochter Schinken, Frischen Champignons und Peperoni
92. **Pizza Calabrese** 11,90 €  
mit pikanter Salami, Paprika und frischem Chili
99. **Pizza Otolana** - mit frischem Gemüse 12,50 €
100. **Pizza Parma** 13,90 €  
Rucola, Parmaschinken und Parmesan
102. **Pizza Tonno e Cipolla** 11,50 €  
mit Thunfischstücken und Zwiebeln
103. **Pizza Mare** 13,90 €  
Meeresfrüchte, frische norwegische Lachsstücken, Kirschtomaten und Knoblauch
104. **Pizza Scampi** 14,50 €  
Scampettis, Kirschtomaten und Knoblauch
123. **Pizza Tonnata** 16,50 €  
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, hauchdünnes Kalbsfleisch (kalt und rosa), Kapern und Thunfischcrème
124. **Calzone Classico** 12,90 €  
Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, gek. Schinken und Peperoni