



## Ristorante Casa

### Antipasti

#### Affetato misto

Rohschinken, Salsiccia  
und Parmesan 19.00 / 28.00

#### Carpaccio di manzo

mit Olivenöl, Rucola  
und Parmesan 22.50 / 28.50

#### Parmigiana di melanzane

Auberginengratin mit Tomaten  
und Mozzarella 17.50 / 25.50

*Auch als vegetarischer Hauptgang  
empfehlenswert*

#### Insalata di pomodori con Mozzarella e Basilico

Tomaten mit Mozzarella  
und Basilikum 18.50

#### Insalata mista della stagione

Gemischter Saisonsalat 10.50

#### Insalata di polpo

Tintenfischsalat mit  
Knoblauch-Crostini 22.50 / 28.50

#### Pappa al pomodoro

Toskanische Tomatensuppe 10.50

### Paste & Risotto

#### Tagliatelle fatte in casa con salsa di pomodoro e scampi

Hausgemachte Tagliatelle  
mit Tomatensauce und Scampi  
24.50 / 32.50

#### Gnocchi con melanzane, pesto e pomodoro con pecorino

Feine Gnocchi mit Aubergine  
frischem Pesto, Tomaten  
und Pecorino 19.50 / 24.50

#### Casarecce con salsiccia funghi, rucola e parmigiano

Pasta mit Schweinsbratwurst  
Ragout, Pilzen und Parmesan  
22.50

#### Ravioli di vitello con panna o magro alla burro e salvia

Hausgemachte Ravioli mit  
Kalbfleisch- oder Ricottafüllung  
mit Butter und Salbei  
19.50 / 26.50

#### Risotto della Casa al gorgonzola funghi porcini con zafferano

Risotto mit Gorgonzola, Steinpilzen  
und Safran 22.00 / 28.00

### Pollastrello croccante al forno

Knuspriges Mistkratzerli  
aus dem Ofen  
*Zubereitung 25 Minuten*  
32.50

#### Pollastrello con timo

mit frischem Thymian  
und heisser Butter

#### Pollastrello con rosmarino

mit frischem Rosmarin  
und heisser Butter

#### Pollastrello alla diavola

mit Peperoncini, Knoblauch  
und Salbei

### Pesce del giorno

Frischer Fisch nach Angebot

### Specialità della Casa

#### Salsiccia con risotto allo zafferano

Kleine Schweinsbratwürste  
von der Metzgerei Minder  
mit Rotweinsauce und  
Safranrisotto 28.50

#### Tagliata di manzo alla Robespierre e patate al rosmarino

Kaltes Roastbeef mit heissem  
Kräuter-Knoblauch-Chili Olivenöl  
grünem Pfeffer  
und Rosmarinkartoffeln 39.50

#### Bistecca di vitello ai ferri con crosta di pomodori secchi e olive nere

Kalbssteak in Tranchen  
mit Tomaten-Olivenkruste  
dazu Tagliatelle 46.00

#### Calamaretti saltati in olio di oliva, aglio, peperoncini e erbe

Kleine Tintenfische gebraten  
in Olivenöl, Knoblauch  
Peperoncini und Kräutern 32.50

### Contorni

*Als zusätzliche Beilage 6.50*

#### Risotto bianco o Tagliatelle al burro

#### Patate al forno con rosmarino

Bratkartoffeln mit Rosmarin

#### Verdura alla griglia

Grillierte Gemüse mit  
Olivenöl extra vergine

### Schiacciate

*Zum Apéritiv für 2 bis 4 Personen*

Toskanisches Fladenbrot  
aus dem Ofen

#### Schiacciata pomodoro

mit Rucola, getrockneten  
Tomaten und Basilikum 18.50

#### Schiacciata salmone

mit Lachs, Zwiebeln  
und Zitronen 22.50

#### Schiacciata prosciutto

mit Rohschinken, Rucola  
und Parmesan 24.50

### Dolci & Formaggi

#### Semifreddo al limone con pistacchio e moscato

Halbgefrorenes mit Zitronen  
Pistazien und Moscato 14.50

#### Profiteroles al cioccolato con panna montata

Profiteroles mit Schokoladensauce  
und Schlagrahm  
1 Stk. 5.00 2 Stk. 8.50 3 Stk. 12.50

#### Panna cotta con salsa di frutta

Rahmköpfli mit Früchtecoulis 10.50

#### Affogato al caffè

Vanilleglacé mit Espresso  
und Schlagrahm 9.50

#### Tiramisù della Casa 12.00

#### Pallina di gelato

Giolito Glaces und Sorbets  
pro Kugel 4.00

#### Vin Santo e Cantucci 8.50

#### Piatto di formaggi

Taleggio, Pecorino, Gorgonzola  
Parmigiano 14.50 / 18.50

## Aperitivi e Bitter

<b>Moscato d'Asti DOCG</b> , Fratelli Bera	10cl	7.50
<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC</b>		
<b>Extra Dry</b> , Althea	10cl	8.50
<b>Cynar, Campari,</b>		
<b>Martini Bianco, Rosso</b>	4cl	8.00
<b>Ramazotti, Averna</b>	4cl	8.00
<b>Campari Orange, Soda</b>	10cl	10.00
<b>Spritz Aperol</b>		
mit Weisswein oder Prosecco und Mineral	10cl	11.00
<b>San Pellegrino Bitter</b> ohne Alkohol	10cl	4.80

## Acque Minerale e Birre

<b>San Pellegrino</b> , Panna	50cl	6.20
<b>San Pellegrino</b>	100cl	9.50
<b>San Pellegrino</b> Chinotto, Aranciata Dolce	20cl	4.80
<b>Carlsberg</b> offen	25cl	4.80
<b>Feldschlösschen</b> ohne Alkohol	33cl	5.50

## Vini Aperti

	10cl	75cl
Bianchi		
<b>Soave</b> Sant Antonio, Veneto	6.00	42.00
<b>Roero Arneis</b> Cornarea, Piemonte	8.00	58.00
Rosato		
<b>Flower Power IGT</b> Podere 414, Sangiovese	6.50	45.50
Rossi		
<b>Salice Salentino</b> Riserva Cantele, Puglia	6.50	46.00
<b>Pèppoli, Chianti Classico</b> Antinori, Toscana	8.00	56.00
<b>Cerasuolo di Vittoria COS</b> , Sicilia	8.50	62.00
Dolci		4cl
<b>Vin Santo</b> Antinori, Toscana		7.50
<b>Tarasco Passito di Arneis</b> Cornarea, Piemonte		8.50
<b>Osborne Tawny</b> Port		8.00
<b>Fragen Sie nach unserer Weinkarte</b>		

## Grappe

		2cl
<b>Grappa Stoppa</b> Emilia Romagna	45%	12.50
<b>Aquavite Nonino UÈ</b> Moscato Cru, Friuli	45%	9.00
<b>Grappa di Nebbiolo</b> Piemonte, Rovero	45%	9.00
<b>Grappa di Moscato</b> Piemonte, Rovero	45%	9.50
<b>Grappa di Barbera</b> Piemonte, Rovero	46%	9.50
<b>Grappa il Milin Riserva</b> Piemonte, Rovero	43%	11.00
<b>Grappa di Amarone</b> Veneto Tenuta Sant'Antonio	45%	13.00
<b>Grappa di Brunello</b> Toscana Castello Banfi	45%	12.00
<b>Grappa Magari</b> Toscana, Gaja	45%	16.00

## Liquori e Caffè

		4cl
<b>Galliano</b>	30%	8.00
<b>Limoncello</b>	30%	8.00
<b>Sambucca</b>	40%	8.00
<b>Vecchia Romagna</b>	38%	12.00
<b>Corretto Grappa</b>		7.00
<b>Espresso, Caffè</b>		4.50
<b>Espresso Doppio</b>		6.50

