



## GLI ANTIPASTI

**L'INSALATA DI MISTICANZA** CHF 11.50

Verschiedene frische und knackige saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Crostini und hausgemachtem Dressing.

**LA PARMIGIANA BUFALINA** CHF 18.50

Hausgemachter Auberginenaufwurf mit San Marzanosauce, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella DOP

**LA PEPATA DI COZZE** CHF 16.50

Miesmuscheln – traditionell in einem leichten Weissweinpfeffersud gegart und mit Zitrone serviert

**BATTUTA DI FILETTO** CHF 25.50

Tatar vom Rindsfilet auf geschmolzenem Fontinakäse mit piemontesischen Haselnüssen und Nüsslisalat.

**IL POLIPO UBRIACO** CHF 24.50

Gebratener Oktopus auf Knollenselleriecreme mit Rotweinreduktion und Tropeazwiebeln.

**I TAGLIERI «L'ANTIPASTO DELL'OSTERIA»**

Italienische Vorspeisen-Plättli mit diversen Salami-, Prosciutto- und Käse-Spezialitäten aus eigenem Import

Piccolo für 1 Person CHF 21.00

Medio für 2 Personen CHF 39.00

Grande für 4 Personen CHF 74.00

Super für 8 Personen CHF 139.00



## I PRIMI

**GNOCCHETTI DI MAMMA BRUNA** **CHF 23.50/ 25.50**

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti al Ragù della Casa oder an Tomatensauce mit Basilikum

– Nur Mittwochabend

**MEZZELUNE MANTOVANE** **CHF 24.50**

Handgemachte, mit Kürbis-Pfifferling gefüllte Ravioli an Nussbutter, Salbei, Parmesan und Amaretti.

**BIGOLI ALLE BRISE** **CHF 25.50**

Venezianische Nudeln mit frischen, sautierten Steinpilzen.

**PACCHERI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI** **CHF 26.50**

Röhrennudeln mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncino, Cherrytomaten und Petersilie

**TORTELLI CAPRIOLO E AMARONE** **CHF 28.50**

Handgemachte, mit Rehragout und Amarone gefüllte venezianische Teigtaschen, Lardo di Collonata Chips und Maroni.

---

## I SECONDI

**ROMBO CHIODATO ALLA PUTTANESCA** **CHF 46.50**

Gebratenes Steinbuttfilet aus Wildfang an einer delikaten Puttanesca Sauce, Cime di Rapa und Steinkartoffeln.

**TAGLIATA O FILETTO «OJO DE AGUA» CON PORCINI** **CHF 48.50/54.50**

Entrecote oder Filet vom Rind «Ojo de Agua» mit frischen Steinpilzen, Herbstgemüse und Kartoffel Millefeuille.



## I DESSERT

<b>LA TORTA DEL GIORNO CON GELATO</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
Tages-Kuchen mit einer Kugel Glace (fragen Sie unser Personal)		
<b>IL CORNETTO GELATO DELL'OSTERIA</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
Cornetto della Casa gefüllt mit unserem Hausglacé nach Wahl.		
<b>IL RICORDO TOSCANO</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
Cantucci Toscani mit Vin Santo		
<b>IL TIRAMISÙ CLASSICO</b>	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>
Klassisches hausgemachtes Tiramisù		
<b>I DOLCI DELL'OSTERIA, PRO PERSON</b>	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
Dessertvariation des Hauses – <b>ab 2 Personen</b>		
<b>I FORMAGGI DELL'OSTERIA</b>	<b>CHF</b>	<b>19.50</b>
Käsevariation des Hauses		

---

### *Herkunft unserer Produkte*

<i>Rind</i>	<i>Argentinien</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Mittelmeerraum</i>
<i>Fisch</i>	<i>Schottland, Niederlande</i>
<i>Oktopus</i>	<i>Portugal</i>