

## INSALATE

1/2

* °	INSALATA DI LATTUGA	13	
* °	INSALATA MISTA	15	
* °	CHICORINO BIANCO - CHICOREE	14	
* °	POMODORO	13	
* °	CON CIPOLLA	14	

°	INSALATA DI LATTUGA CON GAMBERONI	34	* °
---	-----------------------------------	----	-----

## ANTIPASTI FREDDI

°	TARTAR DI MANZO FATTO A MANO	28	39	* °
---	---------------------------------	----	----	-----

### ° CARPACCIO:

°	MANZO	19	24	
°	TONNO	19	24	
°	POLIPO	19	24	°

	PROSCIUTTO SAN DANIELE	22	29	
--	------------------------	----	----	--

	ANTIPASTI PIAZZETTA AFFETTATO MISTO, GRANA & VERDURE		Pp 20	
--	---	--	----------	--

## ANTIPASTI CALDI

	CALAMARI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	20	28	
--	---------------------------------------	----	----	--

* °	VERDURE ALLA GRIGLIA ZUCCHINE, MELANZANE, CICORINO		16	*
-----	---	--	----	---

	SAUTE DI VONGOLE CON PANE ALL' AGLIO		29	
--	---	--	----	--

## ZUPPE / MINESTRE

* °	POMODORO		9	
* °	MINISTRONE - GEMÜSE		14	
* °	ZUPPA PAVESE - BOUILLON, BROT, EI		12	*

\* °

\* VEGETARISCH

° LAKTOSEFREI

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN & UNVERTÄGLICHKEITEN  
WENDEN SIE SICH BITTE AN DIE MITARBEITER

ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST.

## PASTA

### SPAGHETTI & PENNETTE

	VORSPEISE		
DIVERSE PASTE FATTE IN CASA	+ 2	+ 4	
GNOCCHI	+ 2	+ 4	°
AGLIO & OLIO	15	19	°
BOLOGNESE	20	24	
CARBONARA	18	22	
ARRABBIATA	16	20	
VODKA	17	21	

### PAPPARDELLE / TAGLIERINI / TAGLIATELLE FATTI IN CASA

SALMONE - LACHS	27	31	
SALSA: POMODORO E PANNA			
GAMBERONI - CREVETTEN	29	33	
SALSA: POMODORO o AGLIO E OLIO			°

### TORTELLONI FATTI IN CASA

DI CARNE / KALB & RINDFLEISCH	20	27	
SALSA: POMODORO o BURRO E SALVIA			
SPINACI E SALMONE - SPINAT & LACHS	21	28	
SALSA: CREMA AL LIMONE			°

### TRIANGOLI FATTI IN CASA

TRIS DI TRIANGOLI	26	30	
MELANZANE, ZUCCHINI E FORMAGGIO TARTUFATO			

### SPAGHETTI

VONGOLE		34	
---------	--	----	--

### RISOTTI

GARDINIERA - VERDURE	26		*	°
GAMBERONI E LIMONE CON CICORINO BIANCO	33		*	°
FUNGHI MISTI	34		*	°
			*	°
GLUTENFREIE PASTA MIN.20 MINUTEN			*	°
SPAGHETTI E PENNE			*	°

ALLES AUCH ZUM MITNEHMEN!

\* VEGETARISCH ° LAKTOSEFREI

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN & UNVERTÄGLICHKEITEN  
WENDEN SIE SICH BITTE AN DIE MITARBEITER

ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST.

## LE NOSTRE CARNI

PAILLARD DI VITELLO ALLA GRIGLIA		45
SCALLOPPINE DI VITELLO :		
AL LIMONE		45
SALTIMBOCCA		47
MARSALA		45
ALLA PANNA "TERESA"		47
FILETTO DI MANZO		
LADY'S CUT	150 GR	42
CON BURRO AROMATICO	200 GR	56
CORDON BLEU DI VITELLO		48
DON PHILIPPO ALLA GRIGLIA		48
CORDON BLEU NATURE MIT SCHARFER SALAMI UND GRUYERE		
ORECCHIA DI ELEFANTE		47
WIENERSCHNITZEL		
PICCATA DI VITELLO		47

## PESCE

GAMBERONI		
ALLA GRIGLIA o AGLIO, OLIO E PEPERONCINO o SAUTE AL VINO BIANCO		
3 PEZZI		28
4 PEZZI		34
5 PEZZI		42

## CONTORNI

UN CONTORNO INKLUSO

INSALATA  
RISO BIANCO  
RISOTTO:BIANCO AL ZAFFERANO, LIMONE  
o CHAMPAGNE  
SPINACI  
TAGLIERINI / TAGLIATELLE  
PATATINE FRITTE / SALTATE  
VERDURA PIAZZETTA / GRIGLIA

CONTORNO EXTRA		9
----------------	--	---

\* VEGETARISCH

° LAKTOSEFREI

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN & UNVERTÄGLICHKEITEN  
WENDEN SIE SICH BITTE AN DIE MITARBEITER

LE NOSTRE CARNI DERIVANO DA:

VITELLO - CH  
MANZO - CH / AUS  
MAIALE E POLLO - CH / HU

I NOSTRI PESCI DERIVANO DA:

BRANZINO / TONNO - MED  
SALMONE - NR  
CALAMARI / POLIPO / GAMBERONI - VN / BNG  
COZZE / VONGOLE - IT

ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST.