



LUNCH MENU

Salad

BURRATA OLÈ

Cremige Burrata, mit confierten Kirschtomaten und katalanischer Romesco-Sauce aus gerösteten Mandeln und geräuchertem Paprika. Eine Begegnung zwischen italienischer Cremigkeit und spanischem Charakter.

CHF
18.00

FITNESS SALAD

Leicht, aber reich an Geschmack: frischer Salat mit mariniertem Grillhähnchen. Ideal für alle, die sich gesund ernähren möchten, ohne auf Geschmack zu verzichten.

CHF
18.00

Zum Abschluss

GELATO ARTIGIANALE



Seit 1999 von Hand hergestellt: die Gelateria Leonardo aus Zürich verarbeitet ausschliesslich frische, hochwertige Schweizer Zutaten zu cremigem, authentischem italienischem Gelato. Eine Familientradition, die man in jeder Kugel schmeckt.

CHF
ab 4.00

CAFFE AFFOGATO

Eine Kugel cremiges Vanilleeis, "ertränkt" in einem Schuss heissem Espresso – warm und kalt, bitter und süss in perfekter Balance. Einfach, klassisch, italienisch bis ins Mark.

CHF
8.50

TORTA DEL GIORNO

Frische Tagedorte – täglich neu, mit sorgfältig ausgewählten Zutaten. Fragen Sie unser Team nach der heutigen Kreation.

CHF
8.00

LUNCH MENU

Leicht und lecker

ROASTBEEF / SALSA VERDE

Hauchdünns aufgeschnittenes Roastbeef, zart und rosa gebraten, begleitet von einer frischen, kräuterreichen Salsa Verde mit Kapern und einem Hauch Sardelle. Klassisch, leicht und voller Geschmack – ein Teller für den Sommer, italienisch interpretiert.

CHF
24.00

LASAGNA

Hauchdünns ausgerollte Pasta-Blätter, nach original italienischem Rezept in 7 Schichten aufgebaut – Schicht für Schicht mit langsam geschmortem Bolognese-Ragù, cremiger Béchamel und Parmigiano geschichtet, im Ofen goldbraun gebacken. Herzhaft, würzig und durch und durch hausgemacht – ein Klassiker, wie er sein soll.

CHF
24.00

ARROSTO TICINESE

Zartes Schweinefleisch nach Tessiner Art, gespickt mit Speck und langsam im eigenen Saft gebraten, bis es butterzart ist. Dazu goldbraune Kartoffeln und saisonales Gemüse – ein herzhaftes Stück Tessiner Tradition auf dem Teller.

CHF
24.00

PINSA PORCHETTA

Hauchdünner, luftiger Pinsa-Boden, knusprig gebacken – darauf cremige Burrata, die beim ersten Schnitt zerläuft, zarte, hauchdünns geschnittene Porchetta, süßsaure rote Zwiebeln und ein Klecks leichte Salsa verde. Ein Spiel zwischen warm und cremig, zart und knusprig – echt italienisch, ohne Kompromisse.

CHF
18.00

PARMIGIANA

Schichten von gebratenen Auberginen, mit hausgemachter Tomatensauce, geschmolzenem Mozzarella und geriebenem Parmesan überbacken. Ein süditalienischer Klassiker, herzhaft und unwiderstehlich cremig.

CHF
18.00

JEDES GERICHT WIRD VON EINEM FRISCHEN, SAISONALEN SALAT BEGLEITET.