

UNSERE EMPFEHLUNG AM MITTAG (auf der Tafel)

Vorspeise – tagesaktuelles Nudelgericht – Dessert 10.90

Vorspeise – tagesaktuelles Fleisch- oder Fischgericht – Dessert 12.90

ANTIPASTI VORSPEISEN

✓ Bruschetta con Pomodoro	4.50	✓ Mozzarella Caprese	8.50
Getoastetes Weißbrot ^a mit Tomatenstückchen und Kräutern		Büffelmozzarella ^g mit Tomaten, Oliven ^s u. Basilikum	
Vitello Tonnato	9.50	Carpaccio di Manzo	11.00
Kalbfleischscheiben mit Thunfisch- Kapernsoße ^{1,c,d} und Rucola		Rohes Filet vom argent. Angusrind, Olivenöl, Rucola, Parmesan ^g	
✓ Minestrone	5.50	✓ Crema di Pomodoro	4.50
Gemüsesuppe mit tagesfrischen Zutaten, saisonal inspiriert		Tomatencremsuppe, Sahne ^g	

INSALATE SALATE

(mit hausgemachter Orangenvinaigrette ^j)

Insalata Tonno	8.00	✓ Insalata Tino	8.50
Blattsalate, Tomaten, Käse ^{g,5} , Schinken ^{1,2} , Zwiebeln, Ei, Oliven ^s und Thunfisch ^d		Blattsalate, Tomaten, rote Zwiebeln, Mozzarella ^g , Orangenfilets, Sonnenblumen- u. Walnusskerne ^h	
Insalata Pollo	12.50	✓ Panzanella di Verdure	12.50
Blattsalate, Cocktailtomaten, Zwiebeln, Oliven ^s , gebratene Hühnchenstreifen und getrocknete Tomaten ⁱ		Toskanischer Brotsalat mit gegrilltem Gemüse, roten Zwiebeln und Parmesanspänen ^g auf gemischten Blattsalaten	

GOURMET- UND BUSINESSLUNCH AB 2 PERSONEN

Vorspeise, Pasta, Fisch- oder Fleischgericht, Dessert
nach Empfehlung des Küchenchefs

34.00 pro Person

PASTA NUDELGERICHTE

✓ Spaghetti ^a Aglio e Olio	8.00	✓ Rigatoni ^a Primavera	8.00
Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino		Tomatensoße, tagesfrisches Gemüse	
Spaghetti ^a Bolognese	8.00	Rigatoni ^a Chef	8.00
Hackfleischsoße		Tomaten-Sahnesoße _g , Pilze, Schinken _{1,2}	
Spaghetti ^a Carbonara	9.00	Rigatoni ^a al Forno	9.00
Schinkenspeck _{1,2} , Ei, Parmesan _g		Hackfleischsoße, Erbsen, mit Käse _g überbacken	
Spaghetti ^a Marinara	11.00	Fettuccine ^{a,e} al Salmone	11.00
Meeresfrüchte _{b,d,n} , Olivenöl, Kräuter, Weißwein		Atlantiklachs _d , Sahnesoße _g , Spinat	

SECONDI HAUPTGERICHTE

Saltimbocca alla Romana	17.50	Calamari alla Griglia	16.50
Kalbsmedaillons, Parmaschinken, Salbei, Weißwein		Gegrillter Tintenfisch _n , Olivenöl, Knoblauch, Kräuter	
Bistecca alla Griglia	19.00	Calamari Provinciale	17,50
Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind, gegrillt		Calamari _n , Tomatensoße, Knoblauch, Kräuter, Weißwein	
Bistecca al Pepe Verde	20.00	Lucio al Limone	21.00
Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind in grüner Pfeffersoße		Zanderfilet in Zitronensoße	
Tagliata di Manzo	21.00		
Tranchen vom argentinischen Rumpsteak, Kräuter, Rucola, Cocktailtomaten, Parmesan _g			

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir tagesfrisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Tiramisu	6.00
Löffelbiskuits, Marscarponecreme _g , Kaffee, Amaretto und Kakao	
Panna Cotta con Frutti di Bosco	6.00
Sahnedessert _g mit Waldfrüchten	
Tartufo	6.00
Schokoladeneis _g im Kakaomantel	

PIZZA ^a ALLA NAPOLETANA

Romana	8.00
Salami ^{1,2} , Pilze	
Regina	8.00
Schinken ^{1,2} , Pilze	
Venezia	8.50
Schinken ^{1,2} , Pilze, Paprika	
Panna	8.50
Sahne ^g , Schinken ^{1,2} , Zwiebeln, Parmesan ^g	
Capriciosa	8.50
Schinken ^{1,2} , Peperoniwurst ^{1,2} , Artischocken	
Quattro Stagione	9.00
Schinken ^{1,2} , Pilze, Salami ^{1,2} , Artischocken	
Calabrese	9.00
Mozzarella ^g , Peperoniwurst ^{1,2} , grüne milde Peperoni	
Diavola(scharf)	10.00
Schinken ^{1,2} , Salami ^{1,2} , Peperoniwurst ^{1,2} , Pilze, Zwiebeln	
Dolce Vita	11.00
Mozzarella ^g , Rucola, Parmaschinken, Parmesankäse ^g	
Speciale	10.00
Schweizer Emmentaler Käse ^g , Schinken ^{1,2}	
✓ Contadina	10.50
Zucchini, Paprika, Auberginen	
✓ Lombardia	12.00
Gorgonzola ^g , Birnen, Pinienkerne ^h	
Mare	14.00
Meeresfrüchte ^{b,d,n}	