

Küchenöffnungszeiten

12.00 Uhr – 13.30 Uhr & 17.30 Uhr – 21.30 Uhr

Bruschetta

«SEMPLICE» hausgemachtes Pesto	pro Stück	CHF 5.00
«POMODORO» frische Tomaten, Knoblauch, Kräuter	pro Stück	CHF 5.00
«OLIVA» hausgemachte Oliventapenade	pro Stück	CHF 5.00
«Carri» mit Camembert & getrockneter Feige	pro Stück	CHF 5.00
«Mascarpone» Mascarpone & Prosciutto di parma	pro Stück	CHF 6.00



Portion Oliven	CHF 6.00
Portion Salami	CHF 8.00
Portion Prosciutto	CHF 10.00
Portion Parmesan	CHF 6.00
Friselle mit Tomaten und Pecorino	CHF 6.00
Zeppole (Pizzateig – Bällchen)	CHF 7.00

«Apero Special» 3erlei mini Bruschetta mit einem Glas Prosecco CHF 14.00

Gemischtes italienisches Apero Plättli für 2 CHF 38.00

Focaccia

Focaccia mit Rosmarin und Meersalz	CHF 14.50
Focaccia mit Rosmarin und Meersalz & Oliven	CHF 16.50
Focaccia mit Cherry Tomate und Rucola	CHF 16.50
Focaccia mit Prosciutto di Parma und Rucola	CHF 24.50

Salat

Gem. sommerlicher Salat mit Salatkernen und hausgem. Passionsfrucht Dressing CHF 12.50

COZZE alla marinara piccanti con pomodorini (500gr) CHF 21.50
mit Pommes frites (Mesmuscheln, IT)

hausgem. Fettuccine oder hausgem. glutenfreie Ricotta Gnocchi CHF 19.50
nach Wahl mit:

- Vongole, Cherry Tomaten und Knoblauch
- in Butter und Salbei geschwenkt
- al limone
- Bolognese

Fleisch

Gesundes, regionales Bio-Weidefleisch! wir legen Wert auf die Herkunft...

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan Hbel	CHF 28.00
Rinds Entrecôte (250gr) mit Salat oder Pommes frites (Mediumgebraten)	CHF 40.00
Heisser Stein, 250gr Bio Rinds Entrecote, Beilage: Pommes frites	CHF 38.00
300gr Bio Rinds Entrecote	CHF 42.00

Mit Vorbestellung!

Fondue Chinoise (130gr Rind & 130gr Poulet Filet) pro Person (mit Pommes und 3 hausgem. Saucen)	CHF 48.00
a discretion	CHF 54.00

Pizza

« MASSIMO » Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Parmesanhobel	CHF 22.00
« LUCA » Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Mozzarella di bufala , Rucola,	CHF 26.00
« MASCARPONE » Tomatensauce , Mozzarella, Mascarpone, Prosciutto di Parma	CHF 24.00

White Pizza

« Chef » Salsiccia und Pilze	CHF 20.00
« FUNCTUM » Bresaola , Rucola, Mozzarella, Mozzarella di Bufala , Parmesanhobel	CHF 27.00

Flammkuchen

« CLASSICO » Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Mozzarella	CHF 18.00
« SALAM / GORGONZOLA » Crème fraîche, Mozzarella, Salami, Gorgonzola	CHF 22.00
« VEG » Crème fraîche, Mozzarella, Camembert, Pfirsich, Zwiebel, Rosmarin	CHF 22.00
« FEIGE » Crème fraîche, Mozzarella, getrocknete Feigen, Camembert, Baumnuss	CHF 22.00

Dessert

Lauwarmer, hausgemachter Blechkuchen nach Omas Art	CHF 5.00
Riccardo's Schoki Kuchen mit Rahm	CHF 5.00
Tiramisu la cucina della casa	CHF 9.00
Tartufo bianco / nero	CHF 7.00
Cafè Glace nach Art des Hauses	CHF 7.00



(Fleisch / Herkunft): *Schwein CH/IT* *Rind : CH* *Poulet : CH*

Wein/Spumante

«Blanco»					
Pinot Grigio	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Chardonnay	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Monatswein	pro dl	CHF 9.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
«Rosé»					
Aulo	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
«Rosso»					
Primitivo	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Vino della Casa	pro dl	CHF 8.00	(PRT)	0.75l	CHF 52.00
Chianti	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Monatswein	pro dl	CHF 9.00		0.75l	CHF 56.00
Prosecco	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Ferrari brut	0.75l	CHF 72.00		1.5l	CHF 140.00



Bier

Bündner Craft Bier		0.33l		CHF 6.00
Moretti		0.33l		CHF 6.00
Maredsous Dunkel	(Belg.)	0.33l		CHF 6.00
Wittekop	(Belg.)	0.33l		CHF 6.00
Erdinger alk frei		0.33l		CHF 6.00

Soft Drinks

Churer Wasser oder Sirup	pro Glas	CHF 1.00 // 0.5l	CHF 3.00
Chinotto	0.25l		CHF 6.00
San Bitter	0.10l		CHF 6.00
Orangensaft	0.20l		CHF 6.00
Blo - Lemonaid	0.33l		CHF 6.00
Geschmacksrichtungen: Limette, Maracuja oder Ingwer			
Blo Lemonaid Eistee mit Ingwer	0.33l		CHF 6.00
Gazosa (Bitter Orange, Heidelbeer oder Citro)	0.33l		CHF 6.00
Fever Tree (Tonic, Ginger Beer, Lemon, Ginger Ale)	0.20l		CHF 6.00
Mineralwasser	0.50l		CHF 6.50
Café / Espresso / Schwarz Tee			CHF 4.50



Longdrinks CHF 14.00

«Aperol Spritz»	Aperol, Prosecco, Tonic, Orange
«Bolgheri Spritz»	Vino rosso, Prosecco, Aperol, Orange
«German Spritz»	Vino bianco, Ginger Ale, Orange
«Hugo»	Prosecco, Hblunderblütensirup, Pfefferminz
«Gin Tonic»	Hendricks Gin, Tonic, Limette, Rosmarin
«Lillet»	Lillet Blanc, Tonic, Prosecco, Beeren
«Monkey Mule»	Whisky, Orange, Ginger Beer
«Stoli Mule»	Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Pfefferminz
«Jerry Mule»	Rum, Limettensaft, Ginger Beer, Limette



**Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, oder Allergien,
informieren Sie bitte unser Servicepersonal**

**Sollten Sie einen schönen Abend bei uns genossen haben
und Ihrem Service ein Trinkgeld zukommen lassen
wollen, bitten wir Sie dies in bar zu entrichten, bei
Kartenzahlungen ist eine Aufrundung des Trinkgeldes
nicht möglich.**

Vielen Dank!