

## ANTIPASTI

Millefoglie di melanzane   v Gegrillte Aubergine im Tomaten-Sugo & Mozzarella	16
Il Tomino   v Gebacken Tomino Wellington auf Kürbis Creme und Balsamico	17
Gamberi Knusprig Crevetten auf Erbsen-Ingwer Pure und Mandel Blatte	14   20
Tartar di Manzo Rinder-Tatar mit Burrata, Sommertrüffeln und Zwiebelpetalen in Balsamico-Glasur	22   31

## I NOSTRI <SPUNTINI> HAUSGEMACHTE

Arancini 3 Stück - Frittierte Reisbälle mit Pilzen, Trüffel & Aioli-Dip serviert   v	9
Pane all'aglio - buttriges Röstbrot mit Knoblauch   v	8
Bruschetta mit Tomaten und Parmesan 3 Stück	9
Alici in Beccafico - Gefüllte Sardellen 4 Stück mit Semmelbröseln Limetten-Dip	14
Spuntino Oxen - 2 Arancini - 2 Gefüllte Sardellen - 2 Crevetten	16

## INSALATE

Insalata verde   v+ Grüner Salat	9
Insalata Mista   v+ Blattsalat- Mix mit Sprossen und Kernen	11
Nüssli Salat Nüssli Salat mit Eingelegter Jucke Farm Kürbis auf Kartoffel Dressing	15

## ZUPPE

Zuppa del giorno 9  
Fragen Sie nach der Tagessuppe

## PASTA & RISOTTO

Paccheri alla Vittorio 22 | 28  
Paccheri in einer speziellen Tomaten Sauce nach Vittorio-Art

Risotto Gambero 23 | 29  
Risotto mit Garnelen, Zitrone und Granatapfel

Tagliatelle al Cinghiale 24 | 29  
Tagliatelle mit Wildschweinragout auf Toskanische Art

Tagliolino Tartufo 28 | 34  
Hausgemachte Tagliolini mit Schwarze Sommer Truffel

Linguine Astice 45  
Linguine mit halbem Hummer 350 gr und gelben und roten Kirschtomaten Sauce

## CARNE

Cotoletta Milanese 42  
Paniertes Appenzeller Schweinskotelett mit Spinat und Kürbis

Faraona 42  
Gebratene Perlhuhnbrust mit Gemüse und Knollensellerie-Püree

Filetto di Manzo 35 | 53  
Schweizer Rindsfilet (120 g) mit Kartoffelgratin und Jus  
Rindsfilet (180 g)

## PESCE

Luccio Perca 42  
Zanderfilet an Linsen Toskanisheart und Safransauce

Tonno Croccante 44  
Knuspriger Thunfisch mit Wakame Algen und Limetten -Dip

## CONTORNI

Pommes 6 | Weissweinsrisotto 6 | Spinat 7 | Gemüse 7 | Kartoffelgratin 7

# DOLCI

«Bünzlitruckä» Vanille-Crèmeschnitte in Ehren an «Gebrüder Bünzli»	12
“Seadas “ Hausgemachte, süsser Raviolo mit Käsefüllung & Sardischem Likör	12
Affogato al caffè Im Espresso ertrunkene Vanillekugel	8.5
Tiramisù della Casa Mascarponecrème mit Kaffee	12
Il Tortino Schokotörtchen mit Flüssige Herz mit Vanilleglacé	12
Cheesecake Hausgemachte Cheesecake Semifreddo mit Waldbeeren	12
Glacékugel Vanille   Schokolade   Zitronensorbet   Birne   Karamell   Kokos	4



v = vegetarisch | v+ = vegan

Für Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

## FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Kalb - Schweiz | Rind - Schweiz, Italien, Irland, Australien | Schwein - Schweiz, Deutschland | Wildschwein Europa |

Lamm - Irland, Neuseeland | Seeteufel - Thuna Nordatlantik | Zander - Schweiz, Estland | Crevetten/Riesengarnelen - Vietnam ASC Zucht | Oktopus - Spanien | Seppioline - Vietnam