

## ANTIPASTI

Millefoglie di melanzane   v Gegrillte Aubergine im Tomaten-Sugo & Mozzarella	17
Il Tomino   v Gebacken Tomino Wellington auf Kürbis Creme und Balsamico	16
Gamberi Knusprig Crevetten auf Erbsen-Ingwer Pure und Mandel Blatte	14   20
Tartar di Manzo Rinder-Tatar mit 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 di Gragnano alla Vittorio 23 | 27  
Paccheri in einer speziellen Tomaten Sauce nach Vittorio-Art

Risotto Gambero 24 | 28  
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 39  
Paniertes Appenzeller Schweinskotelett mit Spinat und Kürbis

Faraona 40  
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 40  
Zanderfilet an Linsen Toskanisheart und Safransauce

Tonno Croccante 42  
Knuspriger Thunfisch mit Wakame Algen und Limetten -Dip

## CONTORNI

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

# DOLCI

«Bünzlitruckä» Vanille-Crèmeschnitte in Ehren an «Gebrüder Bünzli»	7 / 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	7 / 12
Il Tortino Schokotörtchen mit Flüssige Herz mit Vanilleglacé	12
Cheesecake Hausgemachte Cheesecake Semifreddo mit Waldbeeren	7 / 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