

Unser kleines feines Angebot über den Sommer

MENU DEGUSTAZIONE

TAGLIERE DELLA CASA

Tamara und ihr Team präsentieren Ihnen eine Vielfalt an hausgemachten Häppchen

TORCHIETTI AL POMODORO

hausgemachte Pasta | Tomaten | frisches Kräuterpesto

TRANCHIERTES RINDS-ENTRECÔTE

oder

SALMONE AL LIMONE

oder

FALAFEL DI CECI SU LENTICCHIE



TIRAMISÙ

Tiramisù nach klassischem Rezept

HASELNUSSLIKÖR

4 GANG 69.00

ANTIPASTI

TAGLIERE DELLA CASA

Tamara und ihr Team präsentieren Ihnen eine Vielfalt an hausgemachten kleinen Häppchen

p.P. 12.50 / ab 2 P.

CAPRESE DI BUFALA

Frischer Büffel-Mozzarella | Datterini Tomaten | Fleur de Sel | kalt gepresstes Olivenöl

14.50

RUCOLA E PARMIGIANO

Frischer Büffel-Mozzarella | Datterini Tomaten | Fleur de Sel | kalt gepresstes Olivenöl

11.50

TATAR DI MANZO

Schweizer Rindfleisch aus Muttertierhaltung

Vorpseise 22.50

Hauptgang 32.50

PRIMI

la nostra pasta

ALLE VONGOLE VERACI

28.50

Venusmuscheln | Weisswein | Zitrone | kandierte Limetten | Peterli | Spaghetti

CARMELLE ALLA PERA

21.50

gefüllte Teigbonbons | Ricotta | Birne | Kafir Limettenblätter

SECONDI

ENTRECÔTE DI MANZO

42.50

Schweizer Rindsfleisch | Pesto-Butter | Süsskartoffeln

SALMONE AI FERRI

36.50

rosa gebratener Lachs | hausgemachte Limonen-Teigwaren

la cucina della nonna - urban interpretiert



RISTORANTE

BELLA · ITALIA

DOLCI

PANNA COTTA	9.50	GELATI	4.00
mit saisonalen Früchten		Vanille, Mocca, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Pistazie, Zitronen-Sorbet, Mango-Sorbet	
TIRAMISÙ	12.50	RAHM 1.00	
Tiramisù nach klassischem Rezept			
TORTA AL CIOCCOLATO	12.50		
Joghurt Glace heisse Waldbeeren			

BEVANDE

TAFELGETRÄNKE

FLASCHEN

CHINOTTO	20 cl · 5.20
COCA COLA ZERO RIVELLA ROT/BLAU	33 cl · 4.80
GAZOSA	35 cl · 6.50
Limone / Lampone	
SAN BITTER CRODINO	10 cl · 5.20

OFFEN

APFELSCHORLE, GINGER ALE BITTER LEMON, COLA, CITRO, EISTEE, TONIC WASSER MIT/OHNE CO ²	30 cl · 4.50 / 50 cl · 5.50
--	-----------------------------

HAUSGEMACHT

KRONE-EISTEE	50 cl · 6.00
Ingwer, Zitronengras, Grüntee	
LIMONADE	50 cl · 6.50
Beeren-Minze	

BIER

OFFEN

BIRRA MORETTI	30 cl · 5.00 / 50 cl · 7.00
ITTINGER AMBER	30 cl · 5.50 / 50 cl · 8.00

FLASCHEN

MORETTI LA ROSSA	33 cl · 6.50
ERDINGER WEISSBIER	50 cl · 7.50
CORONA	33 cl · 7.00
LONGBOARD ISLAND LAGER	33 cl · 6.50
HEINEKEN BIER 0.0 (ALKOHOLFREI)	33 cl · 5.50

BIRRA COLLES

BIONDA	75 cl · 17.00
AMBRATA	50 cl · 12.00
ROSSA	50 cl · 12.00

VINO

WEISS

	10 cl	75 cl
PROSECCO LE CUVÉE D.O.C	8.50	49.00
Rocca dei Forti, Venetien, Italien		
PINOT GRIGIO GIULIA	7.00	45.00
Tenuta Giulia, Venetien, Italien		
LUGANA D.O.C MORENA BIANCA	7.50	47.00
San Bonifacio, Verona, Italien		
SAUVIGNON BLANC A.O.C	8.00	52.00
Weinbau Wehrli, Küttigen, Schweiz		
GRILLO ERICE D.O.C	47.00	
Casa Vinicola Fazio, Sizilien, Italien		
MOSCATO D'ASTI DOC	45.00	
Cantina Vallebelbo, Piemont, Italien		

ROT

	10 cl	75 cl
CORVINA CABERNET SAUVIGNON „IL CLASSICO“	7.50	49.00
Terre e Cantine Scaligere, Venetien, Italien		
PRIMITIVO DI MANDURIA	8.00	52.00
Tenuta Calmelo, Apulien, Italien		
ERLINSBACHER MERLOT MALBEC	8.50	56.00
Weinbau Wehrli, Küttigen, Schweiz		
NERO D'AVOLA FRAPPATO	52.00	
Cantine Mabis, Sizilien, Italien		
SOR UGO SUPERIORE D.O.C	68.00	
Aia Vecchia, Bolgheri, Italien		
BAROLO D.O.C	79.00	
Andrea Oberto, La Morro, Italien		

PRODUKTEHERKUNFT

Kalb, Rind, Poulet, Schwein (Schweiz), Lachs (Norwegen), Vongole (Mittelmeer)
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.



vegan oder vegan möglich

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST