





## Salate / Salades / Salads


<b>Insalata verde</b> 	<i>picc. porz.</i> 7.-	9.-
<i>Grüner Salat / Salade verte / Green salad</i>		
<b>Insalata mista</b> 	<i>picc. porz.</i> 9.-	11.-
<i>Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad</i>		
<b>Insalata di pomodori con cipolla</b> 		9.50
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln / Salade de tomates avec oignons / Tomato salad with onions</i>		
<b>Insalata di formentino con uovo, fettine di speck e crostini di pane</b>		16.-
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speckstreifen und gerösteten Brotwürfel</i>		
<i>Salade de mâche avec œuf, lardon et croûtons</i>		
<i>Lamb's lettuce salad with egg, rasher of bacon and bread croutons</i>		
<b>Insalata Cesare</b> <i>servita con salsa Cesare</i>		19.-
<i>Insalata verde con scaglie di parmigiano, crostini di pane, pomodorini cherry, petto di pollo grigliato</i>		
<i>Grüner Salat mit Parmesanspänen, gerösteten Brotwürfel, Cherrytomaten, gegrillte Hähnchenbrust</i>		
<i>Salade verte avec copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, suprême de volaille grillé</i>		
<i>Green salad with flakes of parmesan cheese, bread croutons, cherry tomato, grilled chicken breast</i>		
<b>Insalata Caprese</b> <i>servita con olio d'oliva extravergine</i> 		18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, an Olivenöl Extravergine</i>		
<i>Tomate, mozzarella, basilic avec huile d'olive extra vierge</i>		
<i>Tomato, mozzarella, basil with olive oil extravergine</i>		
<b>Insalata Nizzarda</b>		19.-
<i>Insalata mista con uovo, acciughe, capperi, olive, tonno, fagiolini, asparagi</i>		
<i>Gemischter Salat mit Ei, Sardellen, Kapern, Oliven, Thunfisch, grüne Bohnen, Spargel</i>		
<i>Salade mêlée avec œuf, anchois, câpres, olives, thon, haricots verts, asperges</i>		
<i>Mixed salad with egg, anchovies, capers, olives, tuna, green beans, asparagus</i>		

## MINESTRE

## Suppen / Potages / Soups

<b>Minestrone Ticinese</b>  		12.-
<i>Tessiner Gemüsesuppe</i>		
<i>Potage tessinois aux légumes</i>		
<i>Ticinese vegetable soup</i>		
<b>Crema di pomodoro</b> 		9.-
<i>Tomatencremesuppe</i>		
<i>Crème de tomates</i>		
<i>Cream of tomato soup</i>		

## Kalte Vorspeisen / Entrées froides / Cold appetizer

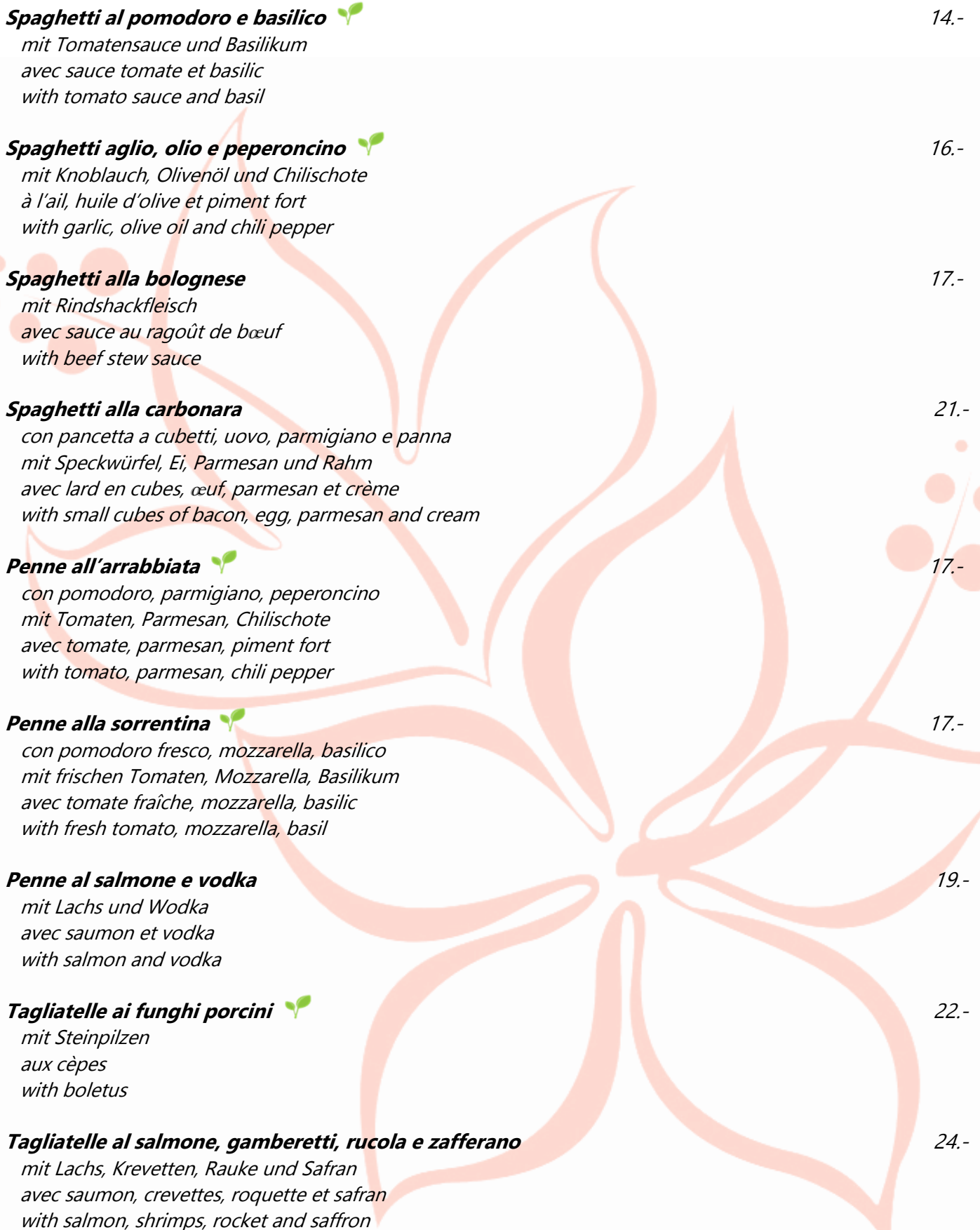
<b>Piatto Ticinese</b> 	<i>picc. porz.</i>	16.-	21.-
<i>Specialità di salumi misti della regione con formaggella e sottaceti</i>			
<i>Tessinerteller von ausgewählten regionalen Wurstwaren mit Formaggella-Käse und Essiggemüse</i>			
<i>Assiette de charcuterie tessinoise avec fromage formaggella et légumes en vinaigre</i>			
<i>Ticino platter with assorted regional cold cuts, formaggella cheese and mixed pickles</i>			
<b>Carpaccio di manzo alla piemontese</b>	<i>picc. porz.</i>	18.-	23.-
<i>con rucola, champignons e scaglie di parmigiano</i>			
<i>Rindscarpaccio nach Piemonteser Art mit Rauke, Champignons und Parmesanspänen</i>			
<i>Carpaccio de bœuf à la piémontaise avec roquette, champignons et copeaux de parmesan</i>			
<i>Beef carpaccio Piemontese style with rocket, mushrooms and flakes of parmesan cheese</i>			
<b>Tartare di manzo</b>			
<i>con cipolla, capperi e cetriolini, servito con toast e burro</i>			
<i>Rinds-Tatar mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken, serviert mit Toast und Butter</i>			
<i>Tartare de bœuf avec oignons, câpres et cornichons, servi avec toast et beurre</i>			
<i>Beef tartare with onions, capers and pickled gherkins, served with toast and butter</i>			
<i>come antipasto / als Vorspeise / comme entrée / as an appetizer (150 gr.)</i>			25.-
<i>come piatto principale / als Hauptspeise / comme plat principal / as main course (225 gr.)</i>			33.-






## ANTIPASTI CALDI

## Warme Vorspeisen / Entrées chaudes / Warm appetizer

<b>Bruschette classiche</b> 			13.-
<i>con pomodoro, olio d'oliva e basilico</i>			
<i>mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum</i>			
<i>avec tomates, huile d'olive et basilic</i>			
<i>with tomato, olive oil and basil</i>			
<b>Bruschette caprese</b> 			15.-
<i>con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i>			
<i>mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i>			
<i>avec tomates, mozzarella de bufflone et basilic</i>			
<i>with tomato, buffalo mozzarella and basil</i>			
<b>Bruschette boscaiole</b> 			15.-
<i>con funghi porcini trifolati e aglio</i>			
<i>mit gehackten Steinpilzen und Knoblauch</i>			
<i>avec cèpes hachés et ail</i>			
<i>with chopped boletus and garlic</i>			
<b>Focaccia-Pizza all'olio d'oliva extravergine e rosmarino</b> 			12.-
<i>mit Olivenöl Extravergine und Rosmarin</i>			
<i>avec huile d'olive extravergine et romarin</i>			
<i>with olive oil extravergine and rosemary</i>			

## Teigwaren / Pâtes / Pasta



<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b> 	14.-
<i>mit Tomatensauce und Basilikum</i> <i>avec sauce tomate et basilic</i> <i>with tomato sauce and basil</i>	
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> 	16.-
<i>mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischote</i> <i>à l'ail, huile d'olive et piment fort</i> <i>with garlic, olive oil and chili pepper</i>	
<b>Spaghetti alla bolognese</b>	17.-
<i>mit Rindshackfleisch</i> <i>avec sauce au ragoût de bœuf</i> <i>with beef stew sauce</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	21.-
<i>con pancetta a cubetti, uovo, parmigiano e panna</i> <i>mit Speckwürfel, Ei, Parmesan und Rahm</i> <i>avec lard en cubes, œuf, parmesan et crème</i> <i>with small cubes of bacon, egg, parmesan and cream</i>	
<b>Penne all'arrabbiata</b> 	17.-
<i>con pomodoro, parmigiano, peperoncino</i> <i>mit Tomaten, Parmesan, Chilischote</i> <i>avec tomate, parmesan, piment fort</i> <i>with tomato, parmesan, chili pepper</i>	
<b>Penne alla sorrentina</b> 	17.-
<i>con pomodoro fresco, mozzarella, basilico</i> <i>mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i> <i>avec tomate fraîche, mozzarella, basilic</i> <i>with fresh tomato, mozzarella, basil</i>	
<b>Penne al salmone e vodka</b>	19.-
<i>mit Lachs und Wodka</i> <i>avec saumon et vodka</i> <i>with salmon and vodka</i>	
<b>Tagliatelle ai funghi porcini</b> 	22.-
<i>mit Steinpilzen</i> <i>aux cèpes</i> <i>with boletus</i>	
<b>Tagliatelle al salmone, gamberetti, rucola e zafferano</b>	24.-
<i>mit Lachs, Krevetten, Rauke und Safran</i> <i>avec saumon, crevettes, roquette et safran</i> <i>with salmon, shrimps, rocket and saffron</i>	


<b>Tortelloni ricotta e spinaci, in crema di panna e pomodoro</b> 	20.-
<p>gefüllt mit Hüttenkäse und Spinat, in Rahm- und Tomatensauce  <i>farci au fromage blanc et aux épinards, à la sauce crème-tomate</i>          filled with cottage cheese and spinach, in cream and tomato sauce</p>	
<b>Gnocchi al mascarpone, gorgonzola e noci</b> 	22.-
<p>an Mascarpone, Gorgonzola und Walnüssen  <i>avec mascarpone, gorgonzola et noix</i>          with mascarpone, gorgonzola and walnuts</p>	
<b>Lasagne alla bolognese</b>	20.-
<p>Lasagne Bolognese  <i>Lasagnes à la bolognaise</i>          Lasagne Bolognese style</p>	
<b>Lasagne vegetariane</b> 	20.-
<p>Vegetarische Lasagne  <i>Lasagne végétarienne</i>          Vegetarian lasagne</p>	
<b>Risotto ai funghi porcini</b> 	23.-
<p>mit Steinpilzen  <i>aux cèpes</i>          with boletus</p>	
<b>Risotto alla milanese</b> 	19.-
<p>Safranrisotto  <i>Risotto au safran</i>          Saffron risotto</p>	
<b>Polenta nostrana con funghi porcini</b>  	23.-
<p>Tessiner Polenta mit Steinpilzen  <i>Polenta tessinoise avec cèpes</i>          Regional polenta with boletus</p>	

<b>Filetto di manzo al pepe verde oppure alla griglia</b>	39.-
<i>Rinds-Filet an grüner Pfeffersauce oder vom Grill</i>	
<i>Filet de bœuf au poivre vert ou grillé</i>	
<i>Fillet of beef with green pepper sauce or from the grill</i>	
<b>Entrecôte di manzo con burro "Café de Paris"</b>	36.-
<i>Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter "Café de Paris"</i>	
<i>Entrecôte de bœuf avec beurre "Café de Paris"</i>	
<i>Sirloin steak with herb butter "Café de Paris"</i>	
<b>Bistecca di manzo alla griglia</b>	29.-
<i>Rinds-Steak vom Grill</i>	
<i>Steak de bœuf grillé</i>	
<i>Grilled beef steak</i>	
<b>Manzo brasato al Merlot con polenta nostrana e verdura</b> 	30.-
<i>Rinds-Schmorbraten in einer Merlot-Sauce mit Tessiner Polenta und Gemüse</i>	
<i>Bœuf braisé au Merlot avec polenta tessinoise et légumes</i>	
<i>Braised beef in Merlot sauce with regional polenta and vegetables</i>	
<b>Hamburger di manzo con formaggio e patate fritte</b>	16.-
<i>Rinds-Hamburger mit Käse und Pommes frites</i>	
<i>Hamburger de bœuf avec fromage et pommes frites</i>	
<i>Beef hamburger with cheese and French fries</i>	
<b>Cordon bleu di vitello classico oppure con formaggio gorgonzola</b>	37.-
<i>Kalbs-Cordon Bleu klassisch oder mit Gorgonzola-Käse</i>	
<i>Cordon bleu de veau classique ou avec fromage gorgonzola</i>	
<i>Cordon bleu of veal classic or with gorgonzola cheese</i>	
<b>Scaloppina di vitello impanata alla viennese</b>	35.-
<i>Paniertes Wiener Kalbs-Schnitzel</i>	
<i>Escalope de veau panée à la viennoise</i>	
<i>Breaded escalope of veal Viennese style</i>	
<b>Saltimbocca di vitello alla romana con risotto alla milanese</b>	37.-
<i>Kalbs-Schnitzel mit Rohschinken und Salbei an Safranrisotto</i>	
<i>Escalope de veau avec jambon cru et sauge, risotto au safran</i>	
<i>Escalope of veal with raw ham and sage, saffron risotto</i>	
<b>Piccata di vitello ai funghi porcini</b>	36.-
<i>Kalbs-Schnitzel mit Steinpilzen</i>	
<i>Escalope de veau aux cèpes</i>	
<i>Escalope of veal with boletus</i>	
<b>Fegato di vitello alla veneziana</b>	34.-
<i>Geschnetzelte Kalbs-Leber mit Zwiebeln und Weisswein</i>	
<i>Emincé de foie de veau avec oignon et vin blanc</i>	
<i>Sliced calf's liver with onion and white wine</i>	

<b>Cordon bleu di maiale</b> <i>Schweins-Cordon Bleu</i> <i>Cordon bleu de porc</i> <i>Cordon bleu of pork</i>	28.-
<b>Costoletta di maiale alla griglia</b> <i>Schweins-Kotelett vom Grill</i> <i>Côtelette de porc grillée</i> <i>Grilled pork chop</i>	25.-
<b>Ossobuco di maiale alla cremolata con risotto alla milanese</b> <i>Schweins-Ossobuco "alla cremolata" mit Safranrisotto</i> <i>Osso-buco de porc "alla cremolata" avec risotto au safran</i> <i>Ossobuco of pork "alla cremolata" with saffron risotto</i>	27.-
<b>Scaloppina di pollo impanata</b> <i>Paniertes Pouletschnitzel</i> <i>Escalope de poulet panée</i> <i>Breaded escalope of chicken</i>	24.-
<b>Petto di pollo all'olio d'oliva e basilico</b> <i>Pouletbrust an Olivenöl und Basilikum</i> <i>Sûpreme de volaille à l'huile d'olive et basilic</i> <i>Chicken breast with olive oil and basil</i>	23.-
<b>Filetto di cavallo alla griglia</b> <i>Pferde-Filet vom Grill</i> <i>Filet de cheval grillé</i> <i>Grilled fillet of horse</i>	33.-
<b>Bistecca di cavallo alla griglia</b> <i>Pferde-Steak vom Grill</i> <i>Steak de cheval grillé</i> <i>Grilled horse steak</i>	27.-
<b>Coniglio alla cacciatora con polenta nostrana e verdura</b>  <i>Kaninchen nach Jägerart mit Tessiner Polenta und Gemüse</i> <i>Lapin sauté chasseur avec polenta tessinoise et légumes</i> <i>Rabbit hunter's style with regional polenta and vegetables</i>	30.-

**Con questi piatti serviamo verdure del giorno e un contorno a scelta:***Zu diesen Gerichten reichen wir Tagesgemüse und eine Beilage nach Wahl:**Avec ces plats nous servons légumes du jour et un accompagnement à choix:**We serve these dishes with vegetables of the day and a side dish of your choice:***Patate fritte***Pommes frites**Pommes frites**French fries***Tagliatelle al burro***Buttertagliatelle**Tagliatelles au beurre**Butter tagliatelle***Riso in bianco***Butterreis**Riz au beurre**Butter rice*

## Fische und Krustentiere / Poissons et crustacés / Fish and shellfish

- Filetto di trota salmonata all'arancia** 30.-  
 Lachsforellen-Filet an einer Orangensauce / Filet de truite saumonée à l'orange  
 Fillet of salmon trout with orange sauce
- Filetti di pesce persico dorati alla salvia**  33.-  
 Goldbraun gebackene Egli-Filets in Butter und Salbei / Filets de perche dorés au beurre et sauge  
 Golden brown perch fillet with butter and sage
- Code di gamberoni al curry oppure alla griglia, con riso in bianco** 38.-  
 Riesencrevetten an Curry oder vom Grill, mit Butterreis  
 Crevettes géantes au curry ou grillées, avec riz au beurre  
 King prawns in a curry sauce or from the grill, with butter rice
- Con i piatti a base di pesce serviamo verdure del giorno e riso in bianco o a scelta patate bollite**  
 Zu den Fischgerichten reichen wir Tagesgemüse und Butterreis oder auf Wunsch Salzkartoffeln  
 Avec les plats de poissons nous servons légumes du jour et riz au beurre ou à choix pommes nature  
 The fish dishes are served with vegetables of the day and butter rice or on request boiled potatoes

## VERDURE

## Gemüse / Légumes / Vegetables

- Piatto di verdure miste al vapore con uovo al tegame**  22.-  
 Gemischtes, gedämpftes Gemüse mit Spiegelei  
 Assiette de légumes assortis à la vapeur avec œuf au plat  
 Dish of mixed steamed vegetables with fried egg

## MENÙ BAMBINI

## Kindermenü / Menu enfants / Kids menu

- Valevole solo per bambini fino a 12 anni.** Gilt nur für Kinder bis 12 Jahre alt.  
 Seulement pour enfants jusqu'à l'âge de 12 ans. Only for children up to 12 years old.

- Penne al burro o al pomodoro**  10.-  
 mit Butter oder mit Tomatensauce / avec beurre ou avec sauce tomate  
 with butter or with tomato sauce
- Spaghetti alla bolognese** 13.-  
 mit Rindshackfleisch / avec sauce au ragoût de bœuf / with beef stew sauce
- Pizza Margherita**  10.-  
 Pomodoro, mozzarella, basilico / Tomaten, Mozzarella, Basilikum  
 Tomato, mozzarella, basilic / Tomato, mozzarella, basil
- Pizza Prosciutto** 13.-  
 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, Schinken  
 Tomato, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, cooked ham
- Scaloppina di pollo impanata con patate fritte** 15.-  
 Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites / Escalope de poulet panée avec pommes frites  
 Breaded escalope of chicken with French fries

<b>Margherita</b> 	14.-
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico / Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	
<i>Tomate, mozzarella, basilic / Tomato, mozzarella, basil</i>	
<b>Napoli</b>	16.-
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano / Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>	
<i>Tomate, mozzarella, anchois, origan / Tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	
<b>Prosciutto</b>	18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit / Tomato, mozzarella, cooked ham</i>	
<b>Prosciutto e funghi</b>	19.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons / Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons / Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	
<b>Quattro stagioni</b>	20.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, capperi</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Kapern</i>	
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, câpres</i>	
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, capers</i>	
<b>Tonno e cipolla</b>	18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla / Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
<i>Tomate, mozzarella, thon, oignons / Tomato, mozzarella, tuna, onions</i>	
<b>Quattro formaggi</b> 	18.-
<i>Pomodoro, mozzarella, 4 tipi di formaggio / Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten</i>	
<i>Tomate, mozzarella, 4 variété de fromages / Tomato, mozzarella, 4 different types of cheese</i>	
<b>Gorgonzola e prosciutto</b>	20.-
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto / Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Schinken</i>	
<i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon cuit / Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham</i>	
<b>Romana</b>	17.-
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi / Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern</i>	
<i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres / Tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers</i>	
<b>Calabrese</b> 	17.-
<i>Pomodoro, parmigiano, aglio, origano, peperoncino</i>	
<i>Tomaten, Parmesan, Knoblauch, Oregano, Chilischote</i>	
<i>Tomate, parmesan, ail, origan, piment fort</i>	
<i>Tomato, parmesan, garlic, oregano, chili pepper</i>	
<b>Vegetariana</b> 	19.-
<i>Pomodoro, mozzarella, verdure miste / Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse</i>	
<i>Tomate, mozzarella, légumes assortis / Tomato, mozzarella, mixed vegetables</i>	
<b>Calzone</b>	20.-
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, uovo</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei</i>	
<i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf</i>	
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg</i>	
<b>Capricciosa</b>	20.-
<i>Pomodoro, mozzarella, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Oliven, Kapern</i>	
<i>Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres</i>	
<i>Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers</i>	



<p><b>Dell'Angelo</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofi, peperoni, acciughe, olive, capperi</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Sardellen, Oliven, Kapern</i>  <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons, anchois, olives, câpres</i>  <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, peppers, anchovies, olives, capers</i></p>	<p>22.-</p>
<p><b>Prosciutto crudo</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo / Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>  <i>Tomate, mozzarella, jambon cru / Tomato, mozzarella, raw ham</i></p>	<p>21.-</p>
<p><b>Salame</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, salame / Tomaten, Mozzarella, Salami</i>  <i>Tomate, mozzarella, salami / Tomato, mozzarella, salami</i></p>	<p>18.-</p>
<p><b>Diavola</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive</i>  <i>Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven</i>  <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, olives</i>  <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, olives</i></p>	<p>20.-</p>
<p><b>Boscaiola</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, champignons, scaglie di parmigiano</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch, Champignons, Parmesanspäne</i>  <i>Tomate, mozzarella, viande séchée, champignons, copeaux de parmesan</i>  <i>Tomato, mozzarella, dried meat, mushrooms, flakes of parmesan cheese</i></p>	<p>21.-</p>
<p><b>Carpaccio</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, champignons, rucola, scaglie di parmigiano</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons, Rauke, Parmesanspäne</i>  <i>Tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, champignons, roquette, copeaux de parmesan</i>  <i>Tomato, mozzarella, beef carpaccio, mushrooms, rocket, flakes of parmesan cheese</i></p>	<p>22.-</p>
<p><b>Toscana</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, champignons, uovo</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons, Ei</i>  <i>Tomate, mozzarella, lard, champignons, œuf</i>  <i>Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, egg</i></p>	<p>21.-</p>
<p><b>Bufalina</b>   <i>Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico</i>  <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum</i>  <i>Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic</i>  <i>Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil</i></p>	<p>19.-</p>
<p><b>Mascarpone e rucola</b>   <i>Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola</i>  <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rauke</i>  <i>Tomate, mozzarella, mascarpone, roquette</i>  <i>Tomato, mozzarella, mascarpone, rocket</i></p>	<p>19.-</p>
<p><b>Hawaii</b>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas</i>  <i>Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>  <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas</i>  <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple</i></p>	<p>19.-</p>

<b>Prosciutto cotto</b> / Schinken / jambon cuit / cooked ham	3.-
<b>Prosciutto crudo</b> / Rohschinken / jambon cru / raw ham	5.50
<b>Salame</b> / Salami	3.50
<b>Salame piccante</b> / scharfe Salami / salami piquant / spicy salami	4.50
<b>Pancetta</b> / Speck / lard / bacon	4.-
<b>Bresaola</b> / Trockenfleisch / viande séchée / dried meat	5.-
<b>Champignons</b> / mushrooms	2.-
<b>Funghi porcini</b> / Steinpilze / cèpes / boletus	5.50
<b>Rucola</b> / Rauke / roquette / rocket	2.50
<b>Mascarpone</b>	3.50
<b>Mozzarella di bufala</b> Büffelmozzarella / mozzarella de bufflonne / buffalo mozzarella	4.-
<b>Scaglie di parmigiano</b> Parmesanspäne / copeaux de parmesan / flakes of parmesan cheese	3.-
<b>Gorgonzola</b>	3.50
<b>Pomodorini cherry</b> / Cherrytomaten / tomates cerises / cherry tomato	3.50
<b>Ananas</b> / pineapple	3.50
<b>Spinaci</b> / Spinat / épinards / spinach	3.-
<b>Uovo</b> / Ei / oeuf / egg	2.-
<b>Tonno</b> / Thunfisch / thon / tuna	3.50
<b>Gamberetti</b> / Krevetten / crevettes / shrimps	4.-