

Antipasti – Vorspeisen

Bruschette alla Napoletana

Knusprig geröstetes Brot trifft auf aromatische Tomaten, pikanten Rucola und cremig-würzigen Parmigiano Reggiano – frisch, knackig und ein Stück Neapel auf dem Teller

9

Rinds-Tartar

Fein geschnittenes Rindstartar, verfeinert mit zarten Ringen roter Zwiebel, leicht pikant mariniert und an frischer Salatgarnitur angerichtet – dazu knuspriger Toast und cremige Butter

23/35

Rinds-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit frischen Champignons, Rucola und Grana Padano, abgerundet mit einem leichten Zitronendressing - venezianische Leichtigkeit, frisch und elegant interpretiert

23/35

Vitello tonnato

Hauchdünn geschnittenes zartes Kalbfleisch, zart und saftig, in cremiger Thunfischsauce gebettet und mit Kapern verfeinert – klassisch, edel und Italien pur

25/36

Avocado mit Crevetten

Zarte Crevetten in feiner Cocktailsauce, serviert in einer halben Avocado und begleitet von knackigen Salaten – erfrischend, cremig und fein abgerundet - leicht mediterrane Küche mit einem Hauch italienischer Riviera

23/29

Im Gusspfännchen serviert

Gamberetti piri-piri

Knackige Crevetten, feurig angebraten mit Knoblauch und Peperoncini in bestem Olivenöl – serviert mit knusprigem Pizzabrot, würzig und intensiv - feurig, mediterran und wie ein Abend am Meer im Süden Italiens

19/26

Minestre – Suppen

Straciatella Suppe

Herzhafte Brühe mit feinen Eierstreifen, Parmesan, Petersilie und zarten Pouletstückchen - römische Suppentradition, kräftig und wohltuend

14

Passatelle in Brühe

hausgemachte Passatelli in einer klaren, kräftigen Brühe - bodenständige Küche aus der Emilia-Romagna, schlicht und voller Geschmack

10

Minestrone italiana

Kräftige Suppe aus buntem Gartengemüse, gekocht nach italienischer Tradition, verfeinert mit duftenden Kräutern und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano – herzhaft, wärmend und echt

11

Zuppa di pomodoro

Samtige Tomatensuppe, reich an mediterranem Aroma, mit frischem Basilikum verfeinert und mit einer luftigen Sahnehaube vollendet – sonnenreife Aromen, wie man sie im Süden Italiens liebt

10

Insalate – Salate

Insalata verde

Eine bunte Mischung grüner Blattsalate – leicht, knackig und erfrischend

11

Insalata mista

Ein leichter Mix aus knackigen Salaten, mit Sonnenblumenkernen veredelt – frisch, gesund und aromatisch

13

Parma Salat

Parmaschinken mit Rucola, Grana-Padanospähne und Walnüsse- herzhaft und elegant mit den Aromen der Emilia-Romagna

23

Geräucherter Salat

Geräucherter Lachs auf einem bunten Salatbett, mit Avocado, Himbeeren und saisonalen Zitrusfrüchten - rauchig, fruchtig und inspiriert von der leichten italienischen Küste

25

Insalata caprese

Italienischer Vorspeisenklassiker: cremiger Büffelmozzarella und aromatische Tomaten, abgerundet mit Basilikum-Pesto und edler Balsamico-Creme – klassisch, duftend und herrlich frisch

19/28

Caesar Salad

Eisbergsalat mit cremigem Parmigiano-Reggiano-Dressing, knusprigem Speck und goldbraunen Brotcroûtons – internationaler Klassiker mit unverkennbar italienischer Würze

16

mit zarten Pouletstreifen **32**

mit knackigen Riesencrevetten **43**

Saucen: Italienisch, Französisch und Hausdressing

Pasta

Spaghetti alla carbonara

Al dente Spaghetti in samtiger Ei-Rahm-Creme, krosser Speck als Finish – cremig, würzig und pures Wohlfühlgericht - remig und eine Hommage an die römische Küche

19/28

Spaghetti alla bolognese

Langsam geschmortes Rindsragout, herzhaft und tief im Aroma, Parmigiano Reggiano als Krönung – klassisch, kräftig und unwiderstehlich

19/26

Spaghetti aglio olio e peperoncino e gamberetti

Olivenöl, Knoblauchduft und Peperoncino-Schärfe, dazu saftige Crevetten – leicht, feurig und mediterran klar

25/31

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Olivenöl, Knoblauchduft und Peperoncino-Schärfe - temperamentvoll und typisch für die Küche Süditaliens

18/23

Spaghetti alla Chitarra

Rustikale Teigwaren mit Trüffel, zarten Rindsfiletstreifen und knusprigen Zwiebeln - kräftige Pastatradition aus Mittelitalien, edel interpretiert

45

Spinat - Tagliatelle

Frische hausgemachte Spinat-Tagliatelle an einer Proseccosauce und Lachs, verfeinert mit einem Hauch Zitrone - feine norditalienische Pasta-Küche mit eleganter Frische

22/29

Safran - Tagliatelle

Frische hausgemachte Safran-Tagliatelle mit Crevetten, confierten Cherrytomaten und aromatischer Pistazienpesto - sonnige Aromen zwischen italienischer Küste und Sizilien

25/32

Penne Arrabiata

Penne an scharfer Tomatensauce mit Knoblauch und Chilli - feurig, direkt und unverkennbar römisch

19/25

Penne Amatriciana

Penne an klassischer Tomatensauce, Bauchspeck und Pecorino - ein kräftiger Klassiker aus dem Latium mit echtem Trattoria-Charakter

21/26

Lasagne al forno

Schicht um Schicht: saftiges Ragu, cremige Sauce, golden gratinierter Käse – ofenfrisch, herzhaft und warmer Genuss pur

26

Risotto – Gnocchi - Ravioli

Gnocchi Laghetto

(hausgemachte gefüllte Gnocchi)

Kartoffelgnocchi, gefüllt mit Speck und geräuchertem Käse auf Burrata-Cremé - herzhaftes Alpenaroma trifft auf die Cremigkeit Südtaliens

25/34

Kürbis-Kartoffel Gnocchi

(hausgemachte gefüllte Gnocchi)

Kartoffelgnocchi mit Kürbis, gefüllt mit Waldpilzen auf Trüffelschaum - herbstliche Aromen wie aus den Wäldern Norditaliens

24/32

Gorgonzola-Kartoffel Gnocchi

(hausgemachte gefüllte Gnocchi)

Kartoffelgnocchi aus Kartoffelteig, gefüllt mit Gorgonzola und Honig auf Rahm-Cremé mit Nüssen und Birnen - kräftig, fein und überraschend kombiniert

24/32

Risotto mit Kürbis, Taleggiokäse, Amaretti und geräucherter Forelle

Cremiger Risotto mit der Süße des Kürbisses, verfeinert mit Taleggiokäse, knusprigen Amaretti und zarter geräucherter Forelle - raffinierte Aromen aus der Küche der Lombardei

26/36

Risotto mit Kastanien und Speckchips

herbstlicher Genuss; cremiger Risotto mit Kastanien, verfeinert mit geräucherter Butter, Rosmarin und knusprigen Speck-Chips - herzhaftes Herbstkochen wie aus den Bergen Norditaliens

24/32

Risotto mit Steinpilzen und Trüffelcremé

Ein edler Risotto mit aromatischen Steinpilzen und feiner Trüffelcremé, abgerundet mit fruchtigen Waldbeeren-Tupfen - erdig, elegant und inspiriert von den Wäldern des Piemont

24/32

Risotto Vitellone

Cremiger Risotto zubereitet mit zartem Kalbfleisch (Vitellone) für einen milden und vollmundigen Geschmack - feine norditalienische Küche, mild und vollmundig

26/38

FrISChe, hausgemachte gefüllte Pasta

Ravioli Umbriaci

Ravioli aus Rotweinteig, gefüllt mit Trüffel auf Steinpilzschaum - erdige Waldaromen und unverwechselbare Charakter Umbriens

25/38

Ravioli Carbonara

Geschwenkt im Rahm, Speck, Südtiroler Käse und Ei - römische Carbonara trifft auf herzhaftes Südtirol

23/33

Ravioli mit Heidelbeeren

Ravioli aus Heidelbeerteig und gefüllt mit Rehragout, serviert mit Preiselbeeren-Crémé und Thymian - italienische Pastakunst trifft auf die kräftigen Wildaromen der Alpen

25/38

Carne - Fleischgerichte

Pouletbrust vom Grill

Zarte Grillpouletbrust, wahlweise klassisch mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln oder leicht-frisch in Caesar-Art – saftig, fein und vielseitig

31

Piccata alla Milanese

Kalbsschnitzel in goldener Ei-Käse-Hülle, verfeinert durch Champignons und Schinken, Spaghetti al pomodoro als Begleiter – knusprig, würzig und italienisch

45

Saltimbocca alla romana

Kalb, Parma und Salbei – in Marsalasauce vollendet, Risotto al Parmigiano und Gemüse als Harmonie – duftend, edel und perfekt abgerundet

45

Rindsfilet Stroganoff

Zartes Rindsfilet in feiner Rahmsauce, Tagliatelle als samtige Basis, Gemüse für Frische – cremig, kräftig und wohlschmeckend

49

Rindsfilet

Zartes Rindsfilet an edler Portweinsauce, serviert mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse

59

Schweinssteak

Saftiges Schweinssteak, begleitet von knusprigen Bratkartoffeln und frischem Gemüse

37

Schweins-Cordonbleu

Zartes Schweinefleisch, gefüllt mit scharfer Salami und Taleggiokäse, dazu knusprige Pommes frites und frisches Gemüse

42

Ossobuco alla milanese

Geschmort bis zur Perfektion, serviert auf feiner Polenta und frischem Gemüse

45

Kalbsleberli Veneziana

Zart gebratene Kalbsleber mit aromatischen Zwiebeln, dazu knusprige Kartoffelrösti und frisches Gemüse

45

Kalbs Cordonbleu

Zartes Kalbfleisch, gefüllt mit scharfer Salami und Taleggiokäse, dazu knusprige Pommes frites und frisches Gemüse

49

Fisch und Meeresfrüchte

Riesencrevetten

Zarte Crevetten, verfeinert mit Knoblauch und Peperoncino, mit Brandy flambiert, dazu Reis und feiner Spinat - würzige Mittelmeerküche mit süditalienischem Temperament

49

Lachstranche

Zarter Lachs trifft auf hausgemachte Safran-Tagliatelle, begleitet von feinem frischem Spinat und einer duftenden Zitronen-Rosa-Pfeffersauce - elegante Küstenküche mit feiner italienischer Handschrift

43

Saiblingfilet

Saftiges Saiblingfilet auf cremigen Zitronenrisotto, umhüllt von frischem Spinat und vollendet mit einer feinen Knoblauchsauce - alpine Frische trifft auf norditalienische Risottokultur

46

Forellenfilet in Mandelkruste

Knusprig gebacken in einer feinen Mandelkruste, serviert mit duftendem Reis, frischem Spinat und einer zarten Zitronensauce - leichte Fischküche zwischen Alpen und Mittelmeer

45

Fischteller

Unsere Fischauswahl an einer feinen Knoblauch-Kräutersauce, begleiten von duftendem Reis und frischem Spinat - mediterrane Vielfalt wie an einem Abend an der italienischen Küste

50

Vegan, laktose- und glutenfrei

Kartoffelgnocchi

(vegan, laktose- und glutenfrei)

Hausgemachte, gefüllte Kartoffelgnocchi alla mediterranean, mit Gemüse und Oliven, serviert mit Pesto aus getrockneten Tomaten - sonnige Gemüseküche, inspiriert vom mediterranen Südens Italiens

24/34

Vegane Kartoffel-Gnocchi

Zarte Gnocchi, sämige Weissweinsauce, frisches Gemüse und mediterrane Trockentomaten – leicht, duftend und genussreich - leichte italienische Küche mit südlichem Charakter

19/27

Fiori gefüllt

(laktose- und glutenfrei)

Zarte Fiori-Pasta, Pilze und Zucchini im Herzen, Tomatenwürfel und Olivenöl als mediterranes Finish – fein, leicht und glutenfrei - mediterrane Leichtigkeit wie aus einer kleinen Trattoria am Meer

19/27

Alle Holzofenpizzas sind auch mit glutenfreiem Teig erhältlich

Per i nostri piccoli ospiti – Kindermenüs

Pizza prosciutto

Unsere Kinderpizza mit saftigem Schinken – klein, fein und genau richtig für die kleinen Geniesser

12

Scaloppina di maiale impanata con patatine fritte

Zartes Schweineschnitzel in goldener Panade, dazu frisch gebackene Pommes frites – kindgerecht portioniert und beliebt bei den kleinen Gästen

15

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti mit feiner Hackfleischsauce – ein Kinderklassiker, der immer schmeckt

13

Bastoncini di pesce con patatine fritte

Knusprige Fischstäbchen mit goldgelben Pommes frites – leicht, lecker und bei Kindern sehr beliebt

14

Holzofenpizzas

auch glutenfrei erhältlich

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

16

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Zwiebeln, Ei

25

Paesana

Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken, Spinat, Knoblauch, Oregano

25

Classica

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Parmigiano, Rucola, Basilikumöl

26

Quattro Formaggi

Tomatensauce, vier verschiedene feine Käsesorten

24

Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano

24

Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano

24

Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano

24

Calzone (zugedeckt)

Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Spinat, Schinken, Peperoni, Oregano

26

Rucola e Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Spinat, Gorgonzola, Cherry-Tomaten

24

Tartufo

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Trüffelöl

29

Ortolana

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Pilze, Auberginen

24

Salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebeln

25

Orientale

Tomatensauce, Mozzarella, Poulet an Currysauce, Ananas

26

Salmone

Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln, Zucchini

27

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Peperoni

25

Laghetto

Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsfleischstreifen, Zwiebeln, Peperoni, Zucchini

34

Herbstpizza

Kürbiscrémé, Buffalo-Mozzarella, Kürbiskerne und Kürbisöl

35

Gusto

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, scharfe Salami

26

Gaetano

Büffel-Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zucchini

30

Frutti di mare

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherry-Tomaten

32

Carbonara

Tomatensauce, Mozzarella, Pecorino- und Safrancrème, Guanciale (gepökeltes Fleisch), Eier, schwarzer Pfeffer

31

Alto Adige

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Trüffelcremé, Südtiroler-Speck, geräucherter Käse
27

Caprese

Tomatensauce, frische Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Basilikum,
Rome-Aceto, Balsamico di Modena-Creme
29

Napoli e Bufala

Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, Sardellen, gelbe und rote Cherry-Tomaten, Oregano,
frischer Basilikum
29

Jede zusätzliche Auflage Aufpreis **3**
Pizzateig glutenfrei Aufpreis **3**

Pizze piccole / kleine Pizza

Reduktion **3**
(Ausnahme Calzone)

Desserts

Klassisches Tiramisu

Der zeitlose italienische Dessert mit zartem Mascarpone, Kaffee und einem Hauch Kakao - einfach unwiderstehlich

12

Panna Cotta

Samtige Panna Cotta, cremig und vanillig, getoppt von warmen Beeren, die frische Frucht und Süsse perfekt vereinen.

12

Warmes und kaltes Pistazien Dessert

Cremig und knusprig vereint, mit edler Pistazie und unserem hausgemachten Mandarinsorbet - eine harmonische Begegnung von warm und kalt

14

Kokosmousse

Luftiges Kokosmousse, begleitet von einer Tasse heissem Waldbeeren-Tee - fruchtig, aromatisch, ein Hauch von Exotik für die Sinne

14

Creme Caramel

Feiner Caramellpudding mit seidiger Textur und einem Hauch von Nostalgie

10

Saisonale Desserts aus unserer «Wochenhits»-Karte

Glacé-Genuss mit Mövenpick

Feine Desserts mit Mövenpick-Glacé finden Sie auf unserer separaten Glacé-Karte.

Deklaration der Produkte - Origin of products

Brot	Schweiz / hausgemacht im Pizzaoefen
Toastbrot	Österreich
Riesencrevetten	Asien-Vietnam / Aquakultur
Salmfilets Orkney Spezial	Europa- Norwegen/ Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5
Forellenfilets	Europa / Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5
Saiblingfilets	Europa / Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5
Pulpo	Mittlerer Ostatlantik Marokko/Wildfang/Fischfallenkörbe /FAO Fangzone Nr. 34
Seeteufelfilet	Nordostatlantik-Norwegen/Wildfang/Grundschelepernetz /FAO-Fangzone Nr. 27
Loupe de Mer Filets	Europa/Aquakultur
Seezunge	Nordostatlantik-Holland/Wildfang/Grundschelepernetz /FAO-Fangzone Nr. 27
Doradenfilet	Griechenland - Aquakultur
Redsnaper	Sri Lanka - Wildfang Fangzone 57
Zanderfilet	Russland - KZ - Wildfang Zone 04-05
Thunfisch	FA 071 , 57, 51 - Wildfang
Calamares	Italien - FA 041 - Wildfang
Vongole	Italien - Holland - Aquakultur
Tobiko (Fischeier)	LV TW / FA 71 - Taiwan - Wildfang
Salmroggen (Lachskaviar)	MSC - kontrollierte Aquakultur
Rohschinken	Schweiz / Italien
Salami, Salami scharf	Schweiz / Italien
Schinken	Schweiz
Panchetta Speck	Schweiz
Bresaola	Italien
Salsiccia	Schweiz
Südtirolerspeck	Italien
Bratwurst	Schweiz
Fleischkäse	Schweiz
Mozzarella	Schweiz Suisse-Premium
Büffelmozzarella	Italien Cioffi
Ricotta	Schweiz Suisse-Premium
Mascarpone	Schweiz / Italien
Grana Padano / Parmesan	Italien
Gorgonzola	Italien
Tomatensauce / Pelati	Italien
Stracciatella-Käse	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz / Ungarn
Chicken Nuggets	Schweiz
Kalbsschnitzel (Cordonbleu)	Schweiz
Schweinsschnitzel (Cordonbleu)	Schweiz
Rindsfilet	Argentinien*/USA/UR *Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
Rindshuft	Argentinien / Uruguay
Lammfilet	Australien/Neuseeland
Schweinssteak	Schweiz
Ossobucco (Kalb)	Schweiz
Kalbsleberli	Schweiz
Truthahn	Ungarn
Rindstartar	Rindsfilet
Rindscarpaccio	Rindsfilet
Vitello tonnato	Kalb
Hackfleisch	Rind
Lachstartare	Europa- Norwegen/ Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5

Salatsauce italienisch: Zwiebeln,Sonnenblumenöl,Olivenöl,Knoblauch,Kräuter,Balsamico

Salatsauce Haus und Französisch: Zwiebeln,Rahm,Milch,Essig,Mayonnaise,Gewürze,Kräuter,Bouillon

Lieber Gast: Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Alle unsere Preise sind CHF incl. der gesetzl. MwSt