

aperitivo

erhältlich ab 8 personen. wir kalkulieren bei den apérovorschlägen pro sorte mit je einem häppchen / einer portion pro gast. / preise pro person inkl. mwst.

aperitivo tagliere // chf 26 pro person

olive alla siciliana, pomodori secchi

variazione dalla salumeria

schinken-, wurst- oder käsespezialitäten nach wahl unserer salumiere mit hausgemachter focaccia

aperitivo focaccia // chf 28 pro person

variazione di focaccia

gemischte focaccia mit tomaten-mozzarella und basilikumpesto, porchetta-mix salat und pickeld zwiebel-pecorino, geräuchertem lachs und rucola

aperitivo uno // chf 38 pro person

olive alla siciliana, pomodori secchi

bruschettone pomodoro, burrata, basilico, balsamico-perlen

bruschetta mit bunten tomaten, burrata crème, basilikum, balsamico-perlen und kapern

polenta e tartufo

knusprige polenta mit trüffel mayo (vegan)

arancini della casa a discrezione dello chef

saisonale hausgemachte arancini

variazione di focaccia

gemischte focaccia mit tomaten-mozzarella und basilikumpesto, porchetta-mix salat und pickeld zwiebel-pecorino, geräuchertem lachs und rucola

- saisonale änderungen vorbehalten

aperitivo due // chf 47 pro person

variationen della salumeria

schinken-, wurst- oder käsespezialitäten nach wahl unseres salumiere mit hausgemachtem focaccia

gambero croccante con crema di avocado

crispy crevetten mit avocado crème

bruschette con battuta di manzo e basilico

bruschetta mit rindstatar und basilikum

mini burratina spaziale

kleiner burrata mit cherry tomaten und basilikum pesto

fiori di zucca

zucchetti blüte gefüllt mit ricotta und sardellen

cannolicchi siciliani

Hausgemachte cannoli mit ricotta und pistazien

do it yourself: herzhaftes häppchen // preis pro stück (mindestens 5 stk. pro sorte)

bruschettonne pomodoro, burrata, basilico, balsamico-perlen bruschetta mit bunten tomaten, burrata crème, basilikum, balsamico-perlen und kapern	CHF 5.00
arancini della casa a discrezione dello chef saisonale hausgemachte arancini	CHF 3.00
variazione di focaccia gemischte focaccia mit tomaten-mozzarella und basilikumpesto porchetta-mix salat und pickeld zwiebel-pecorino geräuchertem lachs und rucola	CHF 4.00
gambero croccante con crema di avocado crispy crevetten mit avocado crème	CHF 8.00
mini burratina spaziale kleiner burrata mit cherry tomaten und basilikum pesto	CHF 7.00
fiori di zucca zucchetti blüte gefüllt mit ricotta und sardellen	CHF 6.00
bruschette con battuta di manzo e basilico bruschetta mit rindstatar und basilikum	CHF 9.00

- saisonale änderungen vorbehalten

tavolata uno // chf 71 pro person

insalata rucolina

rucola, tomaten, taggiasche oliven, kernen, balsamico dressing

variationen della salumeria

schinken-, wurst- oder käsespezialitäten nach wahl unseres salumiere mit hausgemachtem focaccia

primi piatti classici italiani

lasagnetta classica mit Bolognese, parmigiana di melanzane, parmesan risotto mit balsamico reduktion

tiramisù

hausgemachte tiramisù

tavolata due // chf 89 pro person

bruschettone pomodoro, burrata, basilico, balsamico-perlen

bruschetta mit bunten tomaten, burrata crème, basilikum, balsamico-perlen und kapern

lollipop di pollo & fiore di zucca

poulet lollipop, mandeln, schnittlauch-knoblauch mayo, frittierte zucchini-blüte

risotto alla barbabietola rossa

rote beete risotto, estragon, nuss und parmesan

tagliata di manzo

rinds entrecote, kartoffel gratin, waldpilze, marsala jus

gnocchetti fatti in casa ai gamberi

hausgemachte gnocchi mit crevetten und basilikum

variazione di dolci ribelli

dessert variation



getränke

wein

schaumwein

italien

il colle prosecco "25hours bubbles" 0.75l chf 63.00
treviso / glera

schaumwein alkoholfrei

deutschland

AZZERIO sparkling blanc 0.0% 0.75l chf 54.00
riesling / pfalz

deutschland

AZZERIO sparkling rosé 0.0% 0.75l chf 54.00
pinot noir / pfalz

rosé

österreich

rosé jurtschitsch weingut 0.75l chf 59.00
zweigelt / kamptal

weiss

spanien

verdejo DO rueda 0.75l chf 55.00
verdejo / rueda

frankreich

chardonnay vin de France doudet-naudin 0.75l chf 62.00
chardonnay / burgund

weiss alkoholfrei

frankreich

moderato cuvée originale le blanc 0.0% 0.75l chf 49.00
sauvignon blanc, colombard / frankreich

rot

spanien

canallas tinto D.O. Valencia bodegas arraez 0.75l chf 55.00
tempranillo / valencia

italien

chianti superiore DOCG castello del trebbio 0.75l chf 64.00
sangiovese / toskana

bier

turbinenbräu goldsprint	0.33l	chf 6.00
turbinenbräu pause, 0.0%	0.33l	chf 6.00

erfrischungen

mineralwasser (mit/ohne)	1l	chf 5.00
hausgemacht		
té freddo (eistee)	1l	chf 12.00
limonata (minze, zitronensaft, soda)	1l	chf 12.00
orangensaft	1l	chf 14.00
fritz	0.3l	chf 5.50
kola und kola zuckerfrei		
orange		
thomas henry	0.2l	chf 5.50
ginger ale		
tonic water		
bitter lemon		
rivella	0.3l	chf 5.50
rot		
blau		

heissgetränke

kaffee / espresso	pro portion	chf 4.50
samova tee	kännchen	chf 8.00

getränkepauschalen

für 4 stunden

perfekt für ein abendessen oder einen ausgedehnten apero riche.

prosecco
hauswein weiss und rot*
mineralwasser mit und ohne kohlendioxid
softgetränke
orangensaft
bier
kaffee, espresso, tee

4 stunden // chf 55.00 pro gast
jede zusätzliche stunde // chf 15.00 pro gast

für 2 stunden

ideal zum aperitif.

prosecco
hauswein weiss und rot*
mineralwasser mit und ohne kohlendioxid
softgetränke
orangensaft
bier
kaffee, espresso, tee

2 stunden // chf 35.00 pro gast
jede zusätzliche stunde // chf 15.00 pro gast

*preisänderungen der getränkepauschalen bei individuell ausgesuchten weinen sind vorbehalten.