



★ Antipasti/Vorspeisen

Bruschetta classica

Frische Tomaten mit
Knoblauchgeschmack auf knusprigen
Brotscheiben
8.50

Gamberi all'aglio

Typische Vorspeise der mediterranen
Tradition, in einem würzigen
Knoblauchöl sautierte Crevetten
19.50

Insalata verde

Grüner Salat mit hausgemachter
italienischer oder französischer Sauce
7.50

Pane all'aglio

Brot mit einem fadenförmigen Herzen
aus Mozzarella mit
Knoblauchgeschmack
8.50

Insalata mista

Gemischter Salat mit hausgemachter
italienischer oder französischer Sauce
8.50

Caponata siciliana

Eine klassische Vorspeise aus Sizilien
ist das **süßsaure Auberginengemüse**,
das zudem noch wunderbar auf Vorrat
produzierbar ist. Es besteht aus
Auberginen und anderem Gemüse.
9.50

Tartar di manzo

Schweizer Rindertatar mit gewürzten
Croutons und knusprigem Eigelb
24.50

Vitello tonnato

Kalte Vorspeise der italienischen
Küche mit dünnen
Kalbsfleischscheiben, begleitet
von einer delikaten Thunfischsauce
22.50



★ Zuppe/Suppen

Del giorno

Saisonale Tagessuppe
7.00

Di pomodoro

Tomatensuppe mit
Basilikumgeschmack
7.50

★ Pasta/Teigwaren

Pasta hausgemacht

Spaghetti alla carbonara

Nudelgericht mit Speck, Ei, Pfeffer
und Käse aus der italienischen Region
Latium. Heute ist es einer der Klassiker
der italienischen Küche.
20.50

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e gamberi

Ist ein einfaches Nudelgericht der süd-
und mittelitalienischen Küche, das aus
kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch,
Chili und sautierten Crevetten besteht
21.50

Maccheroni bolognese

Die Bolognese-Sauce aus Bologna in
Norditalien ist eine Hackfleischsauce,
die hauptsächlich mit Nudeln
kombiniert wird.
18.50

Tagliatelle alla Stroganoff

Die für kalte Regionen typische
Stroganoff-Sauce mit ihrem wilden
Geschmack von Champignons,
Paprika, Essiggurken und süßem
Paprika, begleitet von
Rinderfiletstücken
23.50

Tagliatelle Rössli

Hausgemachte Tagliatelle an einer
delikatsten Steinpilzsauce mit
schwarzem Trüffel und Roastbeef-
scheiben
23.50

Ravioli porcini

Frische Ravioli gefüllt mit einer
Fleischmousse an einer delikatsten
Steinpilzsauce
21.00



★ Carne/Fleisch

Fleischgerichte servieren wir mit saisonalem Gemüse

Tagliata di manzo

Tagliata - der Name leitet sich vom italienischen "tagliare" ab und bedeutet "schneiden", historisch serviert mit Rucola und Parmesan. Dieses Rezept verleiht dem klassischen Rindfleisch einen köstlichen, frischen Extra-Schub.

Serviert mit Butter-Nudeln

35.50

Piccata alla milanese

Typisches Gericht der Lombardei, zwei weiche und goldene Schweinfleischscheiben mit einer Eierbeschichtung.

Serviert mit Tomatenspaghetti

25.50

Grande cotoletta alla milanese

Ein grosses Schnitzel paniertes Schweinfleisch ist das typischste und bekannteste Gericht Mailands, das von der Wiener-Version, dem Wiener Schnitzel, inspiriert ist.

Serviert mit Pommes

22.50

★ Pesce/Fisch

Polpo

Gegrillter Tintenfischtentakeln, typisch für die mediterrane Kultur, serviert auf sizilianischer Caponata

23.50



★ PIZZE

Margherita

Tomaten und Mozzarella 11.00 | 14.00

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami 15.50 | 18.50

Funghi

Tomatensauce, Mozzarella und Champignons 13.50 | 16.50

4 Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola,
Grana Padano und Appenzeller Käse 14.50 | 17.50

Quattro stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Artischocken,
Champignons und Schinken 15.50 | 18.50

Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken 13.50 | 16.50

Prosciutto e funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons 14.50 | 17.50

Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas 14.50 | 17.50

Salame

Tomatensauce, Mozzarella und Salami 14.00 | 17.00

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Schinken 15.50 | 18.50

Tonno e cipolla

Tomatensauce, Mozzarella, Thon und Zwiebeln 15.50 | 18.50



Amore

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Spinat,
Knoblauch und scharfe Paprika 15.50 | 18.50

Vegetariana

Tomatensauce, Mozzarella und saisonalem Gemüse 14.50 | 17.50

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern und Sardellen 14.50 | 17.50

Fantasia

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons,
Knoblauch und Gorgonzola 16.50 | 19.50

St. Gallen

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Ei, Knoblauch
und Zwiebeln 15.50 | 18.50

Primavera

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken,
Rucola und Grana Padano 15.50 | 18.50

Calzone

Tomatensauce, Mozzarella, Pilze und Schinken (Überdeckt) 15.50 | 18.50

Niederwil

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami,
Schinken, Zwiebeln und Knoblauch 16.50 | 19.50

Salmone

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Grana Padano-Käse
und Rucola 18.50 | 21.50