


***Ein besonderer Genuss:
Gerichte am offenen Feuer auf Holzkohle-Grill zubereitet***

Carne – Fleischgerichte vom Holzkohle-Grill

Finissima di vitello alla brace Kalbspaillarde 180g	33.50
Costoletta di vitello alla brace Kalbskotelett 330g	42.50
Filetto d'agnello alla brace Lammfilet 220g	33.50
Entrecôte alla brace 250 g	38.50
Filetto di Manzo alla brace Rindsfilet 200g	42.50
(mit Steinpilzsauce)	45.50

Pesce – Fischgerichte vom Holzkohle-Grill

Gamberoni giganti alla brace	39.50
Riesencrevetten Black Tiger	
Grigliata mista di pesce alla brace	44.50
Riesencrevetten Black - Tiger, Seezungenfilet und Tintenfisch	
Filetto d'agnello e gamberi alla brace	39.50
Lammfilet und Riesencrevetten - Black Tiger	
Verdura alla brace Auberginen, Zucchini, Peperoni und Tomaten	24.50 

Contorni – Beilagen

Risotto, Butterreis, Nudeln, Polenta, Pommes frites, Gemüse	7.00
---	------

Deklaration

Fleisch

Kalb, Rind:



Lammfilet: Australien / Neuseeland

Fisch

Frankreich, Holland und Vietnam

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittel-Allergien.

Herbst Spezialitäten

Creme di zucca Kürbiscrèmesuppe	11.50	✓
Prosciutto di cinghiale Delikater Wildschwein- Rohschinken mit Rucola, Feigen garniert	19.50	
Ravioli di zucca al burro e salvia Kürbis- Ravioli in Butter gebraten mit Salbei, Cherry-Tomaten	24.50	✓
Ravioli di cervo alla crema di Tartufo mit Hirschfleischfüllung an Trüffelcrèmesauce	29.--	
Risotto ai Gamberi e zucca mit Riesengarnelen Black Tiger, Kürbis und Rucola	31.--	
Spezzatino di filetto cervo con funghi porcini Hirschfiletwürfel mit Steinpilzsauce	39.50	
Filetto di cervo alla brace Zartes Hirschfilet-Medaillon vom Holzkohle-Grill	36.50	

Minestre – Suppen

Minestrone frische Gemüsesuppe	9.50	✓
Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe mit Rahm verfeinert	8.50	✓

Insalate – Salate

Insalata verde Grüner Saisonsalat	8.50	
Insalata mista Gemischter Saisonsalat	10.50	
Insalata mimosa Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotwürfelchen	12.50	
Insalata caprese Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und Basilikum	14.50	
Rucola mit Grana Padano, Olivenöl und Balsamico	12.50	

Antipasti / Kalte und warme Vorspeisen

Mozzarella impanata Panierte Mozzarella mit Salat garniert	*15.50	✓	
Carpaccio di manzo Rohes Rinds Carpaccio mariniert mit Olivenöl, Zitronen, Rucola, Grana Padano	*19.50	27.50	
Carpaccio di pesce spada Geräucherte Schwertfischtranchen mariniert mit Olivenöl, Sesam, Grana Padano	*19.50	27.50	
Funghi porcini trifolati in padella Feine Steinpilze in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Petersilie und Weisswein	*22.50	29.50	✓
Pepata di cozze Miesmuscheln an Weissweinsauce oder Tomatensauce <i>Leicht Pikant</i> (Auf Anfrage, da nicht immer erhältlich)	*22.50	29.50	

*Vorspeise

Pasta e Risotto Teigwaren und Risotto

Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	18.50	✓
Spaghetti al camino mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Steinpilzen an Tomatenrahmsauce	27.50	
Spaghetti al calabrese mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Peperoncino an Tomatensauce	27.50	
Penne all'arrabbiata mit Oliven und Peperoncino an Tomatensauce	18.50	✓
Penne alla Cambusa mit Rauchlachsstreifen, Steinpilzen an leichter Tomatenculis, Rucola	26.50	
Tagliatelle ai funghi porcini Nudeln mit Steinpilzen, Cheryy-Tomaten in Olivenöl gebraten	26.50	✓
Tagliatelle "Imperiale" Nudeln mit Riesencrevetten, Cherry-Tomaten in Olivenöl gebraten	31.50	
Gnocchi al gorgonzola an sämiger Gorgonzolasauce	22.50	✓
Fagottini al mascarpone Teigwarentäschli mit Birnen- Käsefüllung an Mascarponesauce	23.50	✓
Ravioli al camino mit Kalbsfleischfüllung an Schinken, Steinpilze, leichter Tomatenculis	27.50	
Misto di pasta ripiena al Falcone Diverse gefüllte Ravioli mit frischen Kräutern und Olivenöl <i>Leicht Pikant</i>	27.50	✓
Risotto ai funghi porcini mit feinen gebratenen Steinpilzen	25.50	✓

Carne – Fleischgerichte

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	31.50
Scaloppine di vitello ai funghi porcini Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	34.50
Scaloppine di vitello al Tartufo Kalbsschnitzel an Trüffelcrèmesauce	34.50
Fegato alla Veneziana Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln und Salbei	30.50

Pesce – Fischgerichte

Filetti di sogliola all'arancia Seezungenfilet an Cognac-Orangensaftsauce	42.50
Gamberoni giganti al capitano Riesencrevetten - Black Tiger mit Kräutern in Cognac flambiert, <i>leicht pikant</i>	42.50

Contorni –Beilagen

Risotto, Butterreis, Nudeln, Polenta, Pommes frites, Gemüse	6.50
--	------

Pizze - Pizzas

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella	16.50	
Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella, Peperoncino, Knoblauch	18.50	
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	18.50	
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	19.50	
Pizza Vegetariana Tomaten, Mozzarella und frische Gemüse	19.50	
Pizza Siciliana Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei	20.50	
Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven	24.50	
Pizza del Padrone Tomaten, Mozzarella, geschnetzeltes Kalbsfleisch	24.50	
Pizza Toscana Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Rohschinken	26.50	
Pizza Gamberoni Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Cherry-Tomaten und Rucola	26.50	
Pizza di cinghiale mit Tomaten, Mozzarella, Wildschwein-Rohschinken, Cherry-Tomaten und Rucola	27.--	

