

## PIATTO FREDDO

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT FEINEN DATTEL-TOMATEN	10.50*
An hausgemachter italienischer Salatsauce – wahlweise mit Knoblauch und Zwiebeln	
CARPACCIO DI TONNO	33.00   26.00*
Thunfisch-Carpaccio mit «Olio Extra Vergine», garniert mit Knoblauch & Chiliflocken	
CREVETTEN COCKTAIL	15.00*
Garnelen an Cocktailsauce serviert mit Toast & Butter	
TATAR VOM RIND	36.00
«À la mode du chef» – Schärfe nach Wahl	

## ZUPPA

MINISTRONE DELLA NONNA	13.00*
Traditionelle Gemüsesuppe nach Grossmutterart	
ZUPPA PAVESE	13.00*
Bouillon mit gerösteten Brotwürfeli, serviert mit Ei und geriebenem Parmesan	

## PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI "PASTA DI GRAGNANO" ALLA SCARPARA	19.00   14.00*
Spaghetti an rassiger Tomatensauce – mit Knoblauch verfeinert	
SPAGHETTI "PASTA DI GRAGNANO" AGLI SCAMPI DEL SUDAFRICA	38.00   28.00*
Spaghetti mit gebratenen Südafrikanische Kaisergranaten an sämiger Lauch-Tomatensauce	
TRECCIE "PASTA DI GRAGNANO" CON CODA DI ROSPO E CHAMPIGNONS	28.00   22.00*
Teigwaren mit Seeteufel und Champignons	
PENNE "PASTA DI GRAGNANO" ALL` ORTOLANA	26.00   20.00*
Teigwaren mit Gemüse-Variation mit Olivenöl verfeinert	
PASTA MISTA FATTA IN CASA	34.00   26.00*
Dreierlei hausgemachte Pastavariationen	
RISOTTO ALLA MARINARA	44.00
Cremig-körniges «al dente» zubereitetes Reisgericht mit Fisch und Meerfrüchte	

NOTA: \* NUR ALS VORSPEISE MÖGLICH

## CARNE

ENTRECÔTE «SCHECK» 56.00  
Rindzwischenrippenstück an unserer einzigartigen Haus-Sauce

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 56.00  
Rindsfilet vom Grill

FILETTO DI MANZO «PIPPO» 56.00  
Rindsfilet an pikanter Marinade – für echte Knoblauch-Liebhaber

SCALOPPA ALLA GRIGLIA 52.00  
Gegrilltes Kalbsschnitzel

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA 50.00  
Lammkoteletts vom Grill

BEILAGEN: ALLE GERICHTE WERDEN WAHLWEISE MIT POMMES FRITES ODER NUDELN & EINER GEMÜSEGARNITUR SERVIERT

SCALOPPINE AL LIMONE CON RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 52.00  
Kalbsplätzchen an Zitronenbutter serviert mit Steinpilz-Risotto

## PESCE & FRUTTI DI MARE

SOGLIOLA ALLA MUGNIAIA 56.00  
Zart gebratene, ganze Seezunge nach Müllerinnenart serviert mit Beilage nach Wahl

BRANZINO AI FERRI 46.00  
Meerwolf vom grill

SCAMPI DEL SUDAFRICA AI FERRI 50.00  
Gegrillte Südafrikanische Kaisergranaten

BEILAGEN: ALLE GERICHTE WERDEN WAHLWEISE MIT TROCKENREIS ODER SALZKARTOFFELN & EINER GEMÜSEGARNITUR SERVIERT

## DOLCE

TIRAMISU 16.00

PANNA COTTA 14.00

ZABAGLIONE / WEINSCHAUMCREME – MIT ODER OHNE VANILLEEIS 17.00 | 16.00

EISKAFFEE 14.00

ZITRONENSORBET MIT VODKA 14.00

NOTA: UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT SCHWEIZER KALBFLEISCH UND ARGENTINISCHEM RINDFLEISCH ZUBEREITET.  
FISCHHERKUNFT FRANKREICH, GARNELEN SPANIEN, KAISERGRANATEN SÜDAFRIKA