

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchini und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreame und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchini und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.

9.00



Fighi al balsamico

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.

14.50



Insalata di trevisano

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.

16.00



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

18.00

Vitello Tonnato

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

24.00 / 32.00

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

9.50

Stracciatella alla Romana

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

10.50

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköppli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflì mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköppli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

Kalb / veal

Parmaschinken / parma ham

Fisch / fish

CH

CH

I



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreame und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchini und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

Kalb / veal

Parmaschinken / parma ham

Fisch / fish

CH

CH

I



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchini und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreame und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchini und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreame und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchini und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

Kalb / veal

Parmaschinken / parma ham

Fisch / fish

CH

CH

I



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköppli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreme und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreame und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchini und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

Kalb / veal

Parmaschinken / parma ham

Fisch / fish

CH

CH

I



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreame und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate

Antipasti / Kleinigkeiten / snacks

CHF



Bruschetta

9.00

Scheiben von Weissbrot mit Ramata-Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
Slices of white bread with Ramata tomatoes, garlic and basil.



Figli al balsamico

14.50

Balsamicofeigen mit Taleggio und Kopfsalatherzen.
Figs in balsamic vinegar with taleggio and hearts of lettuce.



Insalata di trevisano

16.00

Salat vom Trevisano mit Trüffel-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen.
Trevisano salad with truffles vinaigrette and roasted pines.



Pomodoro e mozzarella (nuovo stile)

18.00

Oxsenherztomaten, gefüllt mit Burata-Mozzarella, Rucola und Pesto.
Oxheart tomatoes, stuffed with Burata mozzarella, garden rocket and pesto.

Vitello Tonnato

24.00 / 32.00

Kalbsbraten mit Thonsauce, Kapernäpfeln, Datteltomaten und Tomaten-Focaccia-Chips.
Thinly sliced veal roast with tuna sauce, capres, date tomatoes and tomato-focaccia-chips.

Zuppe / Suppen / soups

CHF



Minestrone

9.50

Klassische italienische Gemüsesuppe mit Trofie-Nudeln.
Classical Italian vegetable soup with tofie noodles.

Stracciatella alla Romana

10.50

Kräftige Fleischbouillon mit Ei und Parmesan.
Clear meat soup with egg and Parmesan.

Carne / Fleischgerichte / meat dishes

CHF

Piccata di vitello

42.00

Grilliertes Piccata von der Kalbs-Kotelette mit Weisswein-Kapernsauce, Zitronennudeln, geschmortem Fenchel-Olivengemüse und frischen Kräutern.

Piccata of veal cutlet with white wine and capers sauce, lemon flavored noodles, braised fennel with olives and fresh herbs.

Filetto di manzo

44.00

Rindsfilet auf Gorgonzolaspiegel mit Rosmarinkartoffeln und gefüllten Artischocken.

Beef fillet on Gorgonzola sauce with rosemary flavored potatoes and stuffed artichokes.

Pesce / Fischgerichte / fish dishes

CHF

Triglia alla livornese

36.00

Ganze Rotbarbe mit pikanter Tomatensauce, Kartoffeln mit Marsala, marinierten Zwiebeln und Spinatsalat

Goatfish with spicy tomato sauce, Marsala flavored potatoes, marinated onions and spinach leaves

Tonno alla marinara

38.00

Rosa gegarter Thunfisch mit Kichererbsen-Püree, grillierten Zucchetti und mediterranen Kräutern.

Tuna wiht purée of chick-pea, grilled zucchini and mediterranean herbs.

Fleischdeklaration / meat declaration

Rind / beef

CH

Kalb / veal

CH

Parmaschinken / parma ham

I

Fisch / fish



auf Anfrage / on request

Pasta e risotto / Teigwaren / pasta

CHF

Portionengrößen / size of portion

½ 1/1

 Tagliatelle aglio & olio	18.00 / 25.50
Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini. Tagliatelle with garlic, olive oil and chillies.	
Spaghetti Bolognese	19.00 / 26.50
Spaghetti mit Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan. Spaghetti with minced beef sauce and Parmesan.	
 Gnocchi ripieni	20.00 / 27.50
Mit Pilzen gefüllte Kartoffel-Nocken an weisser Trüffelsauce. Potato gnocchi stuffed with mushrooms and with truffle sauce.	
Ravioli al limone	21.00 / 28.50
Mit Ricotta gefüllte Zitronen-Teigtaschen mit Flusskrebsschwänzen in Salbeibutter. Ravioli, stuffed with curd and lemon, served with crayfish and sage butter.	
Gigantone al prosciutto crudo	22.00 / 29.50
Gefüllte Teigtasche mit Rohschinken, Parmaschinken-Sauce, Rucola und Zitrone. Ravioli, stuffed with dried ham, Parma ham sauce, garden rocket and lemon.	
Risotto e fegato	26.00 / 33.50
Parmesan-Risotto mit gebratener Kalbsleber und gebratenen Zwiebeln. Risotto with Parmesan, sautéed veal liver and onions.	

**Gerne können Sie die verschiedenen Teigwaren mit unseren Saucen kombinieren.
Feel free to combine our pasta with the different sauce.**

Specialità / Spezialitäten / specials

CHF

Primi Piatti / Vorspeisen / starters

Tartare di manzo

Rinds-Tatar mit Toast und Butter (wahlweise mit Cognac oder Whisky) .
Beefsteak tatar with toast and butter (optional with cognac or whisky).

26.00 / 29.00

(mit Alk.)

(with alc.)

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Toast und Butter.
Smoked salmon with horseradish foam, onions, toast and butter.

26.00

Insalata Cesare

Cesar Salat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brot-Croutons.
Ceasar salad with roasted bacon strips, egg and bread croutons.

16.00



Insalata verde / insalata mista

Grüner / gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing.
Green / mixed salad with french or italian Dressing.

9.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen / main courses

Piatto misto di specialità	33.00
Trockenfleisch, Schinken, Melone, Crevettencocktail, Rauchlachs, Käse und Essiggemüse, dazu Hausbrot oder Toast. Dried meat, ham, melon, cocktail of shrimps, smoked salmon, cheese, vegetables in vinegar, served with bread or toast.	
Sminuzzato alla Zurighese	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti. Sliced veal Zurich style with potato roesti.	
Filetti di perca	36.50
Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat. Deep fried fillets of perch in beer pastry, tatar sauce, boiled potatoes and spinach.	
Scaloppina di vitello	38.00
Gebratenes Kalbspaillard mit Tagliatelle und glasierten Babykarotten. Fried meat slice with noodles and brazed baby-carrots.	

Dolci / Dessert / Sweets

Flan al caramello fatto in casa

8.50

Hausgemachtes Caramelköpflli mit saisonalen Früchten und Kokoshüppen.
Homemade caramel pudding with seasonal fruits and coconut cornet.

Ricotta al forno

9.50

Gebackener Ricotta mit caramellisierten Pfirsichen.
Baked Ricotta with caramelized peaches.

Tiramisu diferente

10.50

Tiramisu mal anders. Sie kennen die Bestandteile und wir setzen sie neu für Sie zusammen.
Tiramisu in a different way. You know the ingredients and we compose them new.

Millefoglie con crema all'amaretto

11.50

Mille-Feuille mit Amarettocreame und kandierten Früchten
Cream slices with amaretto cream and candied fruits

Formaggio / Käse / Cheese

Piatto di formaggi

13.50

Käseteller
Cheese plate