

ANTIPASTI

La insalata

Wintersalat & Focaccia 12

Cassolè di lenticchie, prosciutto & stinco di maiale

Kleine Linsen-Eintopf mit Gemüse, Prosciutto & Eisbein. 14

Caprino caldo su bruschetta, insalata

Warme Ziegenkäse auf Focaccia dazu Salat 15

Insalata di polpo fatto in casa

Hausg. Pulposalat mit BIO-Olivenöl & Zitrone 15

PRIMI DI PASTA (oder kleine Portion als Vorspeise)

Gnocchetti di patate & al pomodoro

VEGI – Hausg. Kartoffel-Gnocchi mit Sugo. 24

Rosette di spinaci, mortadella e ricotta

Hausg. Teigroulade mit Spinat-Ricotta-Mortadellafüllung 27

VEGI – ohne Mortadella

Pappardelle fatte in casa al ragù di salsiccia

Hausg. Eier-Pappardelle mit hausg. Salsiccia & wildem Fenchel 29

SECONDI DI CARNE & PESCE

Salsiccia fatta in casa e risotto al Parmigiano

Hausg. Salsiccia gebraten mit Weisswein & Salbei
dazu Parmesan-Risotto. 29

Involtini di maiale alla romana e risotto allo zafferano

Schwein-Involtini mit Frittata-Kräuterfüllung dazu Safranrisotto. 29

Calamari ripieni

Gefüllte Kalamaren, kleine Tintenfischsauce dazu Rosmarinkartoffeln 33
Vorspeise ohne Kartoffeln 18

Branzino agli odori mediterranei

Ganzer Wolfbarsch (Mittelmeer), Zitrone, Kräuter, Ofengemüse
dazu Rosmarinkartoffeln 35

I NOSTRI DOLCI

Sorbetti «artigianali»

- Prugna, Regio-Zwetschgen aus Arisdorf
- Fragola, Regio-Erdbeeren
- Ciliege, Regio-Kirschen aus Arisdorf. Hausgemacht, per Kugel 5

«Affogato»

Fior di Latte & Espresso 7

Semifreddo di mandorle, pistacchi & amaretti

Hausg. Mandel-Pistazien-Amaretti-Parfait 8

Profiterole & stracciatella

Hausg. Windbeutel mit Stracciatellaglacé & Schoggisauce 9

Cantucci fatti in casa & Vinsanto del Chianti

Hausg. Cantucci & 1 Glas Vinsanto 12

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.

ZUPPA

Minestrone

It. Gemüsesuppe

MENU I

Parmigiana di melanzane & tronchetti al basilico

VEGI – Aubergina-Auflauf dazu Basilikum-Gebäck
& Salat 24

MENU II

Filetti di ippoglasso su verdure e patate arrosto

Heillbuttflets gebraten auf Ofengemüse & Kartoffeln
dazu Salat 28

MENU III

Filetti di agnello ai ferri, jus di erbe gratin di patate con porro

Lammfilets vom Grill, Kräuterjus
dazu Kartoffel-Lauchgratin & Salat. 31

DOLCE

Torta di mele

Aepfelkuchen

CLASSICI DEL MÄGD

Testina & lingua di vitello

Kalbskopf & Züngli, Sauce Vinaigrette & Rosmarinkartoffeln 29
als Vorspeise ohne Kartoffeln 18

Testina & lingua di vitello

Kalbskopf & Züngli, Sauce Vinaigrette & Rosmarinkartoffeln 29
als Vorspeise ohne Kartoffeln 18

Coda «alla vaccinara»

Ochseschwanz nach römischer Art dazu Rosmarinkartoffeln 32

VINO DELLA SETTIMANA



Insieme Uno Barrique DOCG `14

Barbera d'Asti

Cascina Fontana – Piemonte dl 7

Kräftiges Violett/Rubinrot mit schwarzem Kern, in die Nase verführerisch rauchig würzige Anklänge, Tabaknuancen, viel Frucht, konzentriert, Brombeeren, Cassis, auch schwarze Kirschen. Am Gaumen dicht gewoben, frisch, weiche saftige Tannine und eine tolle Aromatik.