



## ANTIPASTI DI MARE

VORSPEISEN AUS DEM MEER / SEAFOOD STARTERS /  
HORS-D'ŒUVRE DE FRUITS DE MER

<b>Insalatina di polipo tiepido</b> <i>Lauwarmer Oktopussalat</i> <i>Lukewarm octopus salad</i> <i>Salade de pieuvre chaude</i>	<b>27.--</b>
<b>Insalatina di frutti di mare, tiepidi</b> <i>Tatar vom Lachs mit Dill</i> <i>Lukewarm seafood salad</i> <i>Tartare de saumon à l'aneth</i>	<b>29.--</b>
<b>Tartare di salmone all'aneto</b> <i>Adlerfisch -Tartar mit Passionsfrucht und Curry</i> <i>Amberjack tartare with passion fruit and curry</i> <i>Tartare de sériole au fruit de la passion et au curry</i>	<b>28.--</b>
<b>Cocktail di gamberi "Calypso"</b> <i>Garnelencocktail „Caplypso“</i> <i>«Calypso» prawn cocktail</i> <i>Cocktail de crevettes "Calypso"</i>	<b>25.--</b>
<b>Bis di tartare: salmone e tonno</b> <i>Bis di tartare: Lachs und Thunfisch</i> <i>Bis of tartare: salmon and tuna</i> <i>Bis du tartare : saumon et thon</i>	<b>32.--</b>
<b>Arcobaleno di carpacci: tonno, branzino, salmone e gamberi rossi</b> <i>Regenbogen Carpaccio: Thunfisch, Wolfsbarsch, Lachs und rote Garnelen</i> <i>Rainbow carpaccio: tuna, sea bass, salmon and shrimp</i> <i>Arc-en-ciel de carpaccio : thon, bar, saumon et crevettes rouges</i>	<b>35.--</b>
<b>Salmone affumicato</b> <i>Geräucherter Lachs</i> <i>Smoked salmon</i> <i>Saumon fumé</i>	<b>30.--</b>
<b>Tartare di tonno rosso all'erba cipollina</b> <i>Tatar vom Roten Thunfisch mit Schnittlauch</i> <i>Bluefin tuna tartare with chives</i> <i>Tartare de thon rouge à la ciboulette</i>	<b>31.--</b>



## SALUMERIA

WURSTWAREN / SALUMERY / CHARCUTERIE

<b>Tagliere di salumeria nostrana con giardiniera sott'olio</b>	<b>23.--</b>
<i>Brett mit lokalen Wurstwaren und Giardiniera in Öl</i>	
<i>Assorted local cured meats with pickled vegetables</i>	
<i>Notre plateau de charcuterie locale avec des légumes marinés à l'huile</i>	
<hr/>	
<b>Prosciutto crudo di Parma</b>	<b>23.--</b>
<i>Parmaschinken</i>	
<i>Parma raw ham</i>	
<i>Jambon de Parme</i>	
<hr/>	
<b>Bresaola</b>	<b>24.--</b>
<hr/>	
<b>Lardo nostrano</b>	<b>18.--</b>
<i>Nostrano-Schmalz</i>	
<i>Local lard</i>	
<i>Saindoux maison</i>	

## BRUSCHETTE

BRUSCHETTA / BRUSCHETTE / BRUSCHETTA

<b>Bis: lardo e miele, pomodoro fresco e basilico</b>	<b>10.--</b>
<i>Bis: Schmalz und Honig, frische Tomaten und Basilikum</i>	
<i>Bis: lard and honey, fresh tomato and basil</i>	
<i>Bis au lard et au miel, tomate fraîche et basilic</i>	



## CARPACCI DI MANZO

CARPACCIO VOM RIND / BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE BOEUF

### Zingara

26.--

*con scaglie di grana, sedano, olio e limone*  
*Zingara - Mit Parmesanflocken, Sellerie, Öl und Zitrone*  
*Gipsy - With parmesan cheese flakes, celery, oil and lemon*  
*Zingara - Avec des flocons de parmesan, céleri, huile et citron*

---

### Rucola

28.--

*con scaglie di grana, rucola, olio e limone*  
*Rakete - Mit Parmesanflocken, Rucola, Öl und Zitrone*  
*Rocket - With parmesan cheese flakes, rocket salad, oil and lemon*  
*Rucola - Roquette et flocons de parmesan, huile et citron*

## TARTARE DI MANZO

RINDERTARTAR / BEEF TARTARES / TARTARE DE BOEUF

### Classico

29.--

*con toast e burro*  
*Klassisch - Mit Toast und Butter*  
*Classic - With toast and butter*  
*Classique - Avec du pain grillé et du beurre*

---

### Albanese

32.--

*con scaglie di grana e tartufo nero*  
*Albese - Mit Parmesanspänen und schwarzem Trüffel*  
*Albese-style - With parmesan cheese flakes and black truffle*  
*Albese - Parmesan et flocons de truffe noire*



## ANTIPASTI CALDI

WARME APPETITHAPPEN / HOT APPETISERS / ENTRÉES CHAUDES

**Lumache alla Bourguignonne - 6 pezzi**

*Schnecken Bourguignonne - 6 Stück*  
*Bourguignonne-style escargots - 6 pieces*  
*Escargots - 6 pz.*

**13.--**

**Lumache alla Bourguignonne - 12 pezzi**

*Schnecken Bourguignonne - 12 Stück*  
*Bourguignonne-style escargots - 12 pieces*  
*Escargots - 12 pz.*

**25.--**

**Fantasia di verdure alla griglia**

*Gegrillte Gemüsefantasia*  
*Mixed, grilled vegetable*  
*Fantaisie de légumes grillés*

**19.--**



## INSALATISSIME

GROSSE SALATE / BIG SALAD / MAXI SALADES

### **Insalata Nizzarda**

**20.--**

*Insalate e verdure miste, uova sode, tonno, olive, fiori di capperi*  
*Nizza-Salat - Gemischte Salate und gemischtes Gemüse, gekochte Eier, Thunfisch, Oliven und Kapernblüten*  
*Nicoise salad - Mixed salads and vegetables, hard-boiled eggs, tuna, olives, capers flowers*  
*Salade Nizzarda - Salades et légumes mélangés, œufs durs, thon, olives, fleurs de câpres*

---

### **Rustica**

**20.--**

*Insalate e verdure miste, pancetta, scaglie di grana, crostini di pane*  
*Rustica - Gemischte Salate und Gemüse, Speck, Parmesanspäne, Brotcroutons*  
*Rustic - Mixed salads and vegetables, bacon, parmesan cheese flakes, croutons*  
*Rustica - Salade et légumes variés, bacon, copeaux de parmesan, croûtons de pain*

---

### **Caprese**

**19.--**

*Insalatine, pomodori, mozzarella di bufala, olive, fiori di capperi, origano*  
*Caprese - Gemischte Salate, Tomaten, Büffelmozzarella, Oliven, Kapernblüten, Oregano*  
*Caprese - Salads, tomatoes, buffalo mozzarella, olives, capers flowers, oregano*  
*Caprese - Salades, tomates, mozzarella de bison, olives, fleurs de câpres, organ*



## INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

	Pic.	Norm.	Maxi
<b>Verde</b> <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i> <i>Vert</i>	9.--	10.50	14.--
<b>Pomodori</b> <i>Tomaten</i> <i>Tomatoes</i> <i>Tomates</i>	9.--	10.50	14.--
<b>Pomodorini ciliegia</b> <i>Kirschtomaten</i> <i>Cherry Tomatoes</i> <i>Tomates cerises</i>	10.--	11.50	16.--
<b>Mista</b> <i>Gemischt</i> <i>Mixed salad</i> <i>Salade mixte</i>	9.--	10.50	14.--
<b>Formentino</b> <i>Formentino</i> <i>Formentino salad</i> <i>Formentino</i>	9.--	10.50	14.--
<b>Rucola</b> <i>Rakete</i> <i>Rocket</i> <i>Rucola</i>	9.--	10.50	14.--



## PRIMI PIATTI

HAUPTGERICHTE / FIRST DISHES / PREMIERS PLATS

	Norm.	Maxi
<b>Linguine all'astice</b> <i>Astice, aglio, peperoncino, pomodoro</i> <i>Linguine an Hummerfleisch - Hummerfleisch, Knoblauch, Chili und Tomaten</i> <i>Linguine pasta with lobster meat - Lobster meat, garlic, chilli pepper, tomato</i> <i>Linguine au homard</i>	<b>39.--</b>	
Supplemento ½ astice <i>Ergänzung ½ Hummer</i> <i>½ lobster meat supplement</i> <i>Supplément ½ homard</i>	<b>18.--</b>	
<b>La Pignada</b> <i>Spaghetтата ai frutti di mare in crosta di pane</i> <i>La Pignada - Spaghetti an Meeresfrüchten in Brotkruste</i> <i>La Pignada - Seafood spaghetti, served in bread crust</i> <i>La Pignada - Spaghetti aux fruits de mer dans une croûte de pain</i>	<b>31.--</b>	
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> <i>Spaghetti an Knoblauch, Öl und Chili</i> <i>Spaghetti with garlic, oil and chilli peppers</i> <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino</i>	<b>16.--</b>	<b>21.--</b>
<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b> <i>Spaghetti an Tomaten und Basilikum</i> <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i> <i>Spaghetti à la tomate et au basilic</i>	<b>16.--</b>	<b>21.--</b>
<b>Spaghetti alla bolognese</b> <i>Spaghetti alla bolognese</i> <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i> <i>Spaghetti à la bolognaise</i>	<b>18.--</b>	<b>23.--</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti alla carbonara (Sauce aus Speck, Ei und Parmesan)</i> <i>Spaghetti with Carbonara sauce</i> <i>Spaghetti à la Carbonara</i>	<b>19.--</b>	<b>24.--</b>
<b>Spaghetti tutto mare</b> <i>Spaghetti, mit allem was das Meer uns schenkt</i> <i>Seafood spaghetti</i> <i>Sea Spaghetti</i>	<b>29.--</b>	<b>34.--</b>
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b> <i>Spaghetti alle Vongole (Venusmuscheln)</i> <i>Spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti aux palourdes</i>	<b>29.--</b>	<b>34.--</b>



	Norm.	Maxi
<b>Taglierini ai porcini</b> <i>Taglierini (schmale Bandnudeln) an Steinpilzen</i> <i>Taglierini pasta with porcini mushrooms</i> <i>Taglierini aux cèpes</i>	<b>25.--</b>	<b>30.--</b>
<b>Taglierini al salmone</b> <i>Taglierini (schmale Bandnudeln) an Lachs</i> <i>Taglierini pasta with salmon</i> <i>Taglierini au saumon</i>	<b>23.--</b>	<b>28.--</b>
<b>Pennette all'arrabbiata</b> <i>Penne all'Arrabbiata (scharfe Sauce)</i> <i>Penne pasta with arrabbiata sauce (spicy)</i> <i>Pennette all'arrabbiata</i>	<b>17.--</b>	<b>22.--</b>
<b>Gnocchi al gorgonzola</b> <i>Gnocchi al gorgonzola</i> <i>Potato gnocchi with Gorgonzola cheese sauce</i> <i>Gnocchi au gorgonzola</i>	<b>18.--</b>	<b>23.--</b>
<b>Risotto al Merlot e luganighetta</b> <i>Risotto an Merlot und Luganighetta (gegarte Rohbratwurst)</i> <i>Merlot wine – Risotto with local sausage</i> <i>Risotto au merlot et luganighetta</i>	<b>22.--</b>	<b>27.--</b>
<b>Ravioli al caprino Ticinese, con burro e salvia</b> <i>Ravioli gefüllt mit Tessiner Caprino-Käse (Frischkäse aus Kuh- und Ziegenmilch) an Butter und Salbei</i> <i>Ravioli stuffed with local goat cheese, served with a butter and sage sauce</i> <i>Ravioli au fromage de chèvre du Tessin, beurre et sauge</i>	<b>20.--</b>	<b>25.--</b>

A richiesta pasta integrale con supplemento di Chf 2.50 o per celiaci con supplemento di Chf 3.50 / Auf Wunsch Vollkornnudeln mit einem Zuschlag von Chf 2.50 oder für Zöliakie mit einem Zuschlag von Chf 3.50 / On request whole wheat pasta with Chf 2.50 supplement or for gluten-free pasta with Chf 3.50 supplement. / Sur demande, pâtes complètes avec un supplément de Chf 2.50 ou pour les coeliaques avec un supplément de Chf 3.50.





## ZUPPE

SUPPEN / SOUP / SOUPES

### **Minestrone di verdure alla Ticinese**

*Typische Tessiner Gemüsesuppe*

*Vegetable soup*

*Minestrone de légumes à la tessinoise*

**17.--**

---

### **Ristretto di manzo**

*Fleischbrühe vom Rind*

*Beef broth*

*Ristretto de bœuf*

**14.--**

---

### **Crema d'aragosta**

*Langustencrème*

*Lobster cream*

*Crème de homard*

**19.--**

## RÖSTI

### **Bismark con speck e uovo all'occhio di bue**

*Bismark, speck, Eier*

*Bismark with speck and fried eggs*

*Bismark, avec bacon et œuf au plat*

**23.--**

---

### **Bernese con cipolla e pancetta**

*Bernese, Zwiebel und Speck*

*Bernese with onion and bacon*

*Bernese, avec de l'oignon et du bacon*

**23.--**



## PESCI E CROSTACEI ALLA GRIGLIA

FISCH UND SCHALENTIERE VOM GRILL / GRILLED FISH AND CRUSTACEANS /  
POISSONS ET FRUITS DE MER GRILLÉS

<b>Filetti di branzino *</b> <i>Filet vom Seebarsch *</i> <i>Sea bass fillets *</i> <i>Filets de bar *</i>	<b>29.--</b>
<b>Tagliata di tonno rosso *</b> <i>Tagliata (geschnitten) vom roten Thunfisch *</i> <i>Sliced red tuna *</i> <i>Tranches de thon rouge *</i>	<b>32.--</b>
<b>Trancio di salmone *</b> <i>Wildlachs *</i> <i>Salmon steak *</i> <i>Steak de saumon *</i>	<b>26.--</b>
<b>Grigliata mista di pesci e crostacei *</b> <i>Gemischte Fisch-und Krustentierplatte vom Grill *</i> <i>Mixed grill of fish and crustaceans *</i> <i>Grillade mixte de poissons et crustacés *</i>	<b>45.--</b>
<b>Spiedino di gamberi e rucola *</b> <i>Garnelen-Rucola-Spieß *</i> <i>Skewer of shrimp and rocket *</i> <i>Brochette de crevettes et roquette *</i>	<b>31.--</b>
<b>Scampi *</b> <i>Kaisergranate *</i> <i>Langoustine *</i> <i>Langoustines *</i>	<b>40.--</b>
<b>Gamberoni *</b> <i>Riesengarnelen *</i> <i>Prawns *</i> <i>Crevettes royales *</i>	<b>37.--</b>
<b>Astice *</b> <i>Hummer *</i> <i>Lobster *</i> <i>Homard *</i>	<b>45.--</b>
<b>Tris di crostacei *</b> <i>Astice, gamberone e scampi</i> <i>Dreierlei von Krustentieren - Hummer, Riesengarnelen und Kaisergranate *</i> <i>Crustaceans' trio *</i> <i>Trio de crustacés: Homard, crevette royale et langoustines *</i>	<b>52.--</b>

\*Questi piatti sono serviti senza contorni - \*Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert - \*These dishes are served without side dishes - \*Ces plats sont servis sans accompagnement



## PESCI AL FORNO O PADELLA

FISCH AUS DEM OFEN ODER AUS DER PFANNE / BAKED OR PAN-FRIED FISH /  
POISSON CUIT AU FOUR OU À LA POÊLE

### Filetti di pesce persico al burro e salvia \*

26.--

*Eglifilet an Butter und Brot \**

*Perch filets with butter and sage \**

*Filets de perche au beurre et à la sauge \**

### Filetto di branzino alla Mediterranea \*

35.--

*con pomodorini, olive, capperi*

*Filet vom Seebarsch auf Mittelmeer-Art an Cherrytomaten, Oliven, Kapern \**

*Mediterranean-style sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, capers \**

*Filet de bar à la méditerranéenne, avec tomates cerises, olives, capers \**

### Casseruola di crostacei alla Mediterranea

57.--

*Astice, gamberoni, scampi, gamberi, gamberetti, cozze e vongole, pomodori ciliegia e patate*

*Meeresfrüchte-Auflauf nach mediterraner Art - Hummer, Riesengarlenen, Scampi,*

*Garnelen, Krabben, Muscheln und Venusmuscheln, Kirschtomaten und Kartoffeln*

*Mediterranean-style crustaceans casserole - Lobster, black tiger prawns, scampi, shrimp, prawns, mussels, clams, cherry tomatoes and potatoes*

*Casseroles de crustacés à la méditerranéenne - Homard, crevettes royales, scampi, crevettes, gambas, moules et palourdes, tomates cerises et pommes de terre*

### Paella del Pescador

39.--

*Riso allo zafferano con frutti di mare, gamberoni, gamberetti, scampi, cozze, vongole, peperoni, piselli*

*Paella auf Fischer-Art - Safranreis an Meeresfrüchten, Riesengarnelen, Crevetten,*

*Kaisergranate, Mies- und Venusmuscheln, Paprika und Erbsen*

*Pescador Paella - Saffron rice with seafood, prawns, shrimp, scampi, mussels, clams, peppers and peas*

*Paella del Pescador - Riz safrané aux fruits de mer, crevettes royales, crevettes, langoustines, moules, palourdes, poivrons, petits pois*

### Catalana di crostacei al vapore

57.--

*Astice, gamberoni, gamberi, scampi e gamberetti, pomodori ciliegia serviti con*

*pinzimonio di verdure e agrumi, salsa olio e limone, tartare e agrodolce*

*Katalonischer Meeresfrüchte-Topf - Hummerfleisch, Scampi, Kaisergranate, Garnelen,*

*Crevetten, Cherrytomaten, Serviert an Salatsauce aus Gemüse, Zitrusfrüchten Olivenöl-Zitronensauce, Tartar und sweet&sour*

*Catalan of steamed crustaceans - Lobster meat, prawns, scampi, shrimps and langoustine, cherry tomatoes served with a vegetables and citrus pinzimonio sauce, oil and lemon*

*sauce, tartare sauce and sweet-and-sour sauce*

*Catalane de crustacés à la vapeur - Homard, gambas, langoustines et crevettes, tomates cerises, servi avec pinzimonio de légumes et d'agrumes, sauce à l'huile et au citron, tartare et aigre-doux*



## Riso Colonial

*Gamberoni al curry, riso e frutta*

*Riz Colonial – Fruchtiger Curryreis - Riesengarnelen in Curry an Reis und Früchten*

*Colonial rice - Prawns curry, rice and fruit*

*Riz colonial, crevettes au curry, riz et fruits*

45.--

## Zuppa di cozze alla marinara "rossa"

*Muschelsuppe Marinara*

*"Red" soup of mussels alla marinara*

*Soupe de moules « rouge » marinara*

23.--

## PESCI E CROSTACEI FRITTI

FISCH UND KRUSTENTIERE FRITTIERT / FRIED FISH AND CROUSTACEANS / POISSONS

ET CRUSTACÉS FRITS

### Anelli di calamari e zucchine \*

*Kalamaris und zucchini \**

*Squid rings and zucchini \**

*Anneaux de calmar et de courgette \**

25.--

### Gran fritto misto di mare e zucchine \*

*Große Platte mit frittiertem Fisch und Meeresfrüchten \**

*Mixed fried seafood and zucchini \**

*Grand mélange de fruits de mer frits et courghette \**

30.--

### Code di gamberi fritte - 8 pz.

*Frittierte Garnelenschwänze - 8 pz*

*Fried prawn tails - 8 pieces*

*Queues de crevettes frites - 8 pcs.*

24.--

### Code di gamberi fritte - 12 pz.

*Frittierte Garnelenschwänze - 12 pz*

*Fried prawn tails - 12 pieces*

*Queues de crevettes frites - 12 pcs.*

30.--

*\*Questi piatti sono serviti senza contorni - \*Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert - \*These dishes are served without side dishes - \*Ces plats sont servis sans accompagnement*



## CARNI ALLA PADELLA

FLEISCH AUS DER PFANNE / PAN-FRIED MEATS / VIANDE DE LA CASSEROLE

<b>Riso Casimir con bocconcini di pollo al curry, guarniti con frutta</b> <i>Reis Kasimir mit Geschnietzeltes vom Huhn an Curry und Früchten</i> <i>Casimir rice with Chicken nuggets with curry and garnished with fruit</i> <i>Riz Casimir avec Bouchées de poulet au curry, garnies de fruits</i>	<b>36.--</b>
<b>Sminuzzato di vitello alla Zurighese *</b> <i>Sminuzzato vom Kalb Zurigheser Art *</i> <i>Minced veal Zurich-style *</i> <i>Sminuzzato de veau à la zurichoise *</i>	<b>29.--</b>
<b>Viennese di vitello *</b> <i>Wiener Kalbfleisch *</i> <i>Vienna-style veal cutlet *</i> <i>Veau viennois *</i>	<b>29.--</b>
<b>Milanese di vitello estiva con rucola e pomodorini</b> <i>Sommerliches Kalbfleisch Milanese mit Rucola, Kirschtomaten</i> <i>Summer Milan-style veal cutlet</i> <i>Milanaise de veau d'été avec roquette, tomates cerises</i>	<b>32.--</b>
<b>Scaloppine al Marsala *</b> <i>Schnitzel mit Marsala-Wein *</i> <i>Escalopes with marsala sauce *</i> <i>Escalope au vin Marsala *</i>	<b>29.--</b>
<b>Tagliata di manzo alle erbe *</b> <i>Geschnittenes Rindfleisch mit Kräutern *</i> <i>Beef tagliata with herbs *</i> <i>Émincé de bœuf aux herbes *</i>	<b>30.--</b>
<b>Tagliata di manzo «Robespierre» con rucola e pomodorini</b> <i>Geschnittenes Rindfleisch „Robespierre Rucola, Kirschtomaten</i> <i>Beef tagliata "Robespierre"</i> <i>Émincé de bœuf « Robespierre roquette, tomates cerises</i>	<b>32.--</b>
<b>Cuore di filetto di manzo al pepe verde *</b> <i>Herz vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer *</i> <i>Heart of beef fillet with green pepper *</i> <i>Coeur de filet de bœuf au poivre vert *</i>	<b>40.--</b>
<b>Milanese di pollo *</b> <i>Hühnerfleisch Milanese *</i> <i>Milan-style chicken cutlet *</i> <i>Poulet Milanais *</i>	<b>22.--</b>

\*Questi piatti sono serviti senza contorni - \*Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert - \*These dishes are served without side dishes - \*Ces plats sont servis sans accompagnement



## CARNI ALLA GRIGLIA

FLEISCH VOM GRILL / GRILLED MEATS / VIANDE GRILLÉE

### **Filetto di manzo \***

*Filet vom Rind \**  
*Beef fillet \**  
*Filet de bœuf \**

38.--

### **Entrecôte di manzo \***

*Entrecôte vom Rind \**  
*Beef entrecôte \**  
*Entrecôte de boeuf \**

30.--

### **Entrecôte di manzo Cafè de Paris \***

*Entrecote vom Rinderfilet Café Paris \**  
*Beef entrecôte Café de Paris \**  
*Entrecôte de bœuf Café de Paris \**

32.--

### **Paillard di vitello \***

*Rindspaillard \**  
*Grilled veal escalope \**  
*Paillard de veau \**

30.--

### **Battuta di suprema di pollo \***

*Hähnchen Suprême \**  
*Chicken supreme \**  
*Steak suprême de poulet \**

22.--

*\*Questi piatti sono serviti senza contorni - \*Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert - \*These dishes are served without side dishes - \*Ces plats sont servis sans accompagnement*



## CONTORNI

BEILAGEN / SIDE DISHES / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

<b>Patate saltate</b> <i>Gebratene Kartoffeln</i> <i>Sautéed potatoes</i> <i>Pommes de terre sautées</i>	<b>8.--</b>
<b>Patate fritte</b> <i>Pommes frites</i> <i>French fries</i> <i>Frites</i>	<b>8.--</b>
<b>Rösti</b>	<b>8.--</b>
<b>Giardiniera di verdure</b> <i>Gartengemüse</i> <i>Pickled Vegetables</i> <i>Giardiniera de légumes</i>	<b>8.--</b>
<b>Spinaci</b> <i>Spinat</i> <i>Spinach</i> <i>Epinards</i>	<b>8.--</b>
<b>Verdure grigliate</b> <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i> <i>Légumes grillés</i>	<b>8.--</b>
<b>Riso pillaw</b> <i>Pillaw-Reis</i> <i>Pillaw rice</i> <i>Riz Pillaw</i>	<b>8.--</b>
<b>Risotto parmigiana</b> <i>Parmesan-Risotto</i> <i>Parmesan risotto</i> <i>Risotto au parmesan</i>	<b>8.--</b>
<b>Risotto alla milanese</b> <i>Mailänder Risotto</i> <i>Risotto milanese style</i> <i>Risotto milanais</i>	<b>8.--</b>

**Taglierini al burro**

*Taglierini mit Butter*  
*Taglierini with butter*  
*Taglierini au beurre*

**8.--****Spaghetti al burro**

*Spaghetti mit Butter*  
*Spaghetti with butter*  
*Spaghetti au beurre*

**8.--****Spaghetti al pomodoro**

*Spaghetti mit Tomate*  
*Spaghetti with tomato*  
*Spaghetti à la sauce tomate*

**8.--**