



ANTIPASTI DI MARE

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

| | |
|--|----------------|
| Insalatina di polipo tiepido <i>Lauwarmer Oktopussalat</i> <i>Lukewarm octopus salad</i> <i>Salade de pieuvre chaude</i> | 27.-- |
| Insalatina di frutti di mare, tiepidi <i>Tatar vom Lachs mit Dill</i> <i>Lukewarm seafood salad</i> <i>Tartare de saumon à l'aneth</i> | 29.-- |
| Arcobaleno di carpacci: tonno, branzino, salmone, gamberi rossi <i>Regenbogen Carpaccio: Thunfisch, Wolfsbarsch, Lachs, rote Garnelen</i> <i>Rainbow of carpaccio: tuna, sea bass, salmon, red prawns</i> <i>Arc-en-ciel de carpaccio : thon, bar, saumon, crevettes rouges</i> | 35.-- |
| Cocktail di gamberi Calypso - toast e burro <i>Calypso-Garnelencocktail - Toast und Butter</i> <i>Calypso prawn cocktail - toast and butter</i> <i>Cocktail de crevettes Calypso - toast et beurre</i> | 25.-- |
| Tartare di salmone all'aneto - toast e burro <i>Adlerfisch -Tartar mit Passionsfrucht und Curry - Toast und Butter</i> <i>Amberjack tartare with passion fruit and curry - toast and butter</i> <i>Tartare de sériole au fruit de la passion et au curry - pain grillé et beurre</i> | 28.-- |
| Bis di tartare: salmone e tonno - toast e burro <i>Bis di tartare: Lachs und Thunfisch - Toast und Butter</i> <i>Bis of tartare: salmon and tuna - toast and butter</i> <i>Bis du tartare : saumon et thon - pain grillé et beurre</i> | 32.-- |
| Ostriche Marennes - min 3 pezzi <i>Austern Marennes - mindestens 3 Stück</i> <i>Oysters Marennes - min 3 pieces</i> <i>Huîtres Marennes - min 3 pièces</i> | 5.--/pz |

SALUMERIA

WURSTWAREN / SALUMERY / CHARCUTERIE

| | |
|--|--------------|
| Tagliere di salumeria nostrana con giardiniera sott'olio <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> | 23.-- |
| Prosciutto crudo di Parma <i>Parmaschinken</i> <i>Parma raw ham</i> <i>Jambon de Parme</i> | 23.-- |
| Bresaola | 24.-- |
| Lardo nostrano <i>Nostrano-Schmalz</i> <i>Local lard</i> <i>Saindoux maison</i> | 18.-- |



BRUSCHETTE

BRUSCHETTA / BRUSCHETTE / BRUSCHETTA

Bis: lardo e miele, pomodoro fresco e basilico

Bis: Schmalz und Honig, frische Tomaten und Basilikum

Bis: lard and honey, fresh tomato and basil

Bis au lard et au miel, tomate fraîche et basilic

10.--

CARPACCI DI MANZO

CARPACCIO VOM RIND / BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE BOEUF

Zingara

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

26.--

Rucola

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

28.--

TARTARE DI MANZO

RINDERTARTAR / BEEF TARTARES / TARTARE DE BOEUF

Classico

con toast e burro

Klassisch - Mit Toast und Butter

Classic - With toast and butter

Classique - Avec du pain grillé et du beurre

29.--

Albese

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

32.--

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

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

20.--

Rustica

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

20.--

Caprese

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

19.--

INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

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



PRIMI PIATTI

HAUPTGERICHTE / FIRST DISHES / PREMIERS PLATS

| | Norm. | Maxi |
|--|--------------|--------------|
| Linguine all'astice <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> | 39.-- | |
| Supplemento ½ astice <i>Ergänzung ½ Hummer</i> <i>½ lobster meat supplement</i> <i>Supplément ½ homard</i> | 18.-- | |
| La Pignada <i>Spghettata 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> | 31.-- | |
| Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti an Knoblauch, Öl und Chili</i> <i>Spaghetti with garlic, oil and chilli peppers</i> <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino</i> | 16.-- | 21.-- |
| Spaghetti al pomodoro e basilico <i>Spaghetti an Tomaten und Basilikum</i> <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i> <i>Spaghetti à la tomate et au basilic</i> | 17.-- | 23.-- |
| Spaghetti alla bolognese <i>Spaghetti alla bolognese</i> <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i> <i>Spaghetti à la bolognaise</i> | 18.-- | 24.-- |
| Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti alla carbonara (Sauce aus Speck, Ei und Parmesan)</i> <i>Spaghetti with Carbonara sauce</i> <i>Spaghetti à la Carbonara</i> | 19.-- | 25.-- |
| Spaghetti tutto mare <i>Spaghetti, mit allem was das Meer uns schenkt</i> <i>Seafood spaghetti</i> <i>Sea Spaghetti</i> | 29.-- | 35.-- |
| Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti alle Vongole (Venusmuscheln)</i> <i>Spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti aux palourdes</i> | 29.-- | 35.-- |
| Taglierini ai porcini <i>Taglierini (schmale Bandnudeln) an Steinpilzen</i> <i>Taglierini pasta with porcini mushrooms</i> <i>Taglierini aux cèpes</i> | 25.-- | 31.-- |
| Taglierini al salmone <i>Taglierini (schmale Bandnudeln) an Lachs</i> <i>Taglierini pasta with salmon</i> <i>Taglierini au saumon</i> | 23.-- | 29.-- |
| Pennette all'arrabbiata <i>Penne all'Arrabbiata (scharfe Sauce)</i> <i>Penne pasta with arrabbiata sauce (spicy)</i> <i>Pennette all'arrabbiata</i> | 17.-- | 23.-- |

| | Norm. | Maxi |
|---|--------------|--------------|
| Gnocchi al gorgonzola <i>Gnocchi al gorgonzola</i> <i>Potato gnocchi with Gorgonzola cheese sauce</i> <i>Gnocchi au gorgonzola</i> | 18.-- | 25.-- |
| Risotto al Merlot e luganighetta <i>Risotto an Merlot und Luganighetta (gegarte Rohbratwurst)</i> <i>Merlot wine – Risotto with local sausage</i> <i>Risotto au merlot et luganighetta</i> | 22.-- | 28.-- |
| Ravioli al caprino Ticinese, con burro e salvia <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> | 20.-- | 26.-- |

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 <i>Typische Tessiner Gemüsesuppe</i> <i>Vegetable soup</i> <i>Minestrone de légumes à la tessinoise</i> | | 17.-- |
| Ristretto di manzo <i>Fleischbrühe vom Rind</i> <i>Beef broth</i> <i>Ristretto de bœuf</i> | | 14.-- |
| Crema d'aragosta <i>Langustencrème</i> <i>Lobster cream</i> <i>Crème de homard</i> | | 19.-- |

RÖSTI

| | | |
|---|--|--------------|
| Bismark con speck e uovo all'occhio di bue <i>Bismark, speck, Eier</i> <i>Bismark with speck and fried eggs</i> <i>Bismark, avec bacon et œuf au plat</i> | | 23.-- |
| Bernese con cipolla e pancetta <i>Bernese, Zwiebel und Speck</i> <i>Bernese with onion and bacon</i> <i>Bernese, avec de l'oignon et du bacon</i> | | 23.-- |

PESCI E CROSTACEI ALLA GRIGLIA

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

| | |
|--|--------------|
| Filetti di branzino * <i>Filet vom Seebarsch *</i> <i>Sea bass fillets *</i> <i>Filets de bar *</i> | 29.-- |
| Tagliata di tonno rosso * <i>Tagliata (geschnitten) vom roten Thunfisch *</i> <i>Sliced red tuna *</i> <i>Tranches de thon rouge *</i> | 32.-- |
| Trancio di salmone * <i>Wildlachs *</i> <i>Salmon steak *</i> <i>Steak de saumon *</i> | 26.-- |
| Grigliata mista di pesci e crostacei * <i>Gemischte Fisch-und Krustentierplatte vom Grill *</i> <i>Mixed grill of fish and crustaceans *</i> <i>Grillade mixte de poissons et crustacés *</i> | 45.-- |
| Spiedino di gamberi e rucola * <i>Garnelen-Rucola-Spieß *</i> <i>Skewer of shrimp and rocket *</i> <i>Brochette de crevettes et roquette *</i> | 31.-- |
| Scampi * <i>Kaisergranate *</i> <i>Langoustine *</i> <i>Langoustines *</i> | 40.-- |
| Gamberoni * <i>Riesengarnelen *</i> <i>Prawns *</i> <i>Crevettes royales *</i> | 37.-- |
| Astice * <i>Hummer *</i> <i>Lobster *</i> <i>Homard *</i> | 45.-- |
| Poker di crostacei * <i>½ Astice, ½ aragostella, 2 gamberoni, 1 scampo</i> <i>½ Languste, ½ Hummer, 2 Garnelen, 1 Languste *</i> <i>½ lobster, ½ lobster, 2 prawns, 1 langoustine *</i> <i>½ homard, ½ homard, 2 crevettes, 1 langoustine *</i> | 52.-- |

* 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 POËLE

Filetti di pesce persico al burro e salvia *

26.--

Eglifilet an Butter und Brot *

Perch fillets 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, Riesengarnelen, 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

45.--

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

Zuppa di cozze alla marinara "rossa" con crostoni di pane all'aglio

26.--

Rote" Marinara-Muschelsuppe mit Knoblauchbrotcroutons

Red' marinara mussel soup with garlic bread croutons

Soupe de moules marinière "rouge" avec croûtons de pain à l'ail

Zuppa di vongole "bianca" con crostoni di pane all'aglio

34.--

Weißer" Muschelsuppe mit Knoblauchbrotcroutons

White' clam soup with garlic bread croutons

Soupe de palourdes "blanche" avec croûtons de pain à l'ail

PESCI E CROSTACEI FRITTI

FISCH UND KRUSTENTIERE FRITTIERT / FRIED FISH AND CROUSTACEANS / POISSONS ET CRUSTACÉS FRITS

| | |
|---|--------------|
| Anelli di calamari e zucchini * <i>Kalamaris und zucchini *</i> <i>Squid rings and zucchini *</i> <i>Anneaux de calmar et de courgette *</i> | 25.-- |
| Gran fritto misto di mare e zucchini * <i>Große Platte mit frittiertem Fisch und Meeresfrüchten *</i> <i>Mixed fried seafood and zucchini *</i> <i>Grand mélange de fruits de mer frits et courghette *</i> | 30.-- |
| Code di gamberi fritte - 8 pz. <i>Frittierte Garnelenschwänze - 8 pz</i> <i>Fried prawn tails - 8 pieces</i> <i>Queues de crevettes frites - 8 pcs.</i> | 24.-- |
| Code di gamberi fritte - 12 pz. <i>Frittierte Garnelenschwänze - 12 pz</i> <i>Fried prawn tails - 12 pieces</i> <i>Queues de crevettes frites - 12 pcs.</i> | 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

| | |
|--|--------------|
| Riso Casimir con bocconcini di pollo al curry, guarniti con frutta <i>Reis Kasimir mit Geschnetzeltes 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> | 36.-- |
| Sminuzzato di vitello alla Zurighese * <i>Sminuzzato vom Kalb Zurigheser Art *</i> <i>Minced veal Zurich-style *</i> <i>Sminuzzato de veau à la zurichoise *</i> | 29.-- |
| Viennese di vitello * <i>Wiener Kalbfleisch *</i> <i>Vienna-style veal cutlet *</i> <i>Veau viennois *</i> | 29.-- |
| Milanese di vitello estiva con rucola e pomodorini <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> | 33.-- |
| Scaloppine al Marsala * <i>Schnitzel mit Marsala-Wein *</i> <i>Escalopes with marsala sauce *</i> <i>Escalope au vin Marsala *</i> | 29.-- |
| Tagliata di manzo alle erbe * <i>Geschnittenes Rindfleisch mit Kräutern *</i> <i>Beef tagliata with herbs *</i> <i>Émincé de bœuf aux herbes *</i> | 30.-- |
| Tagliata di manzo «Robespierre» con rucola e pomodorini <i>Geschnittenes Rindfleisch „Robespierre Rucola, Kirschtomaten</i> <i>Beef tagliata “Robespierre”</i> <i>Émincé de bœuf « Robespierre roquette, tomates cerises</i> | 32.-- |
| Cuore di filetto di manzo al pepe verde * <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> | 40.-- |
| Milanese di pollo * <i>Hühnerfleisch Milanese *</i> <i>Milan-style chicken cutlet *</i> <i>Poulet Milanais *</i> | 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



CARNI ALLA GRIGLIA

FLEISCH VOM GRILL / GRILLED MEATS / VIANDE GRILLÉE

| | |
|---|--------------|
| Filetto di manzo * <i>Filet vom Rind *</i> <i>Beef fillet *</i> <i>Filet de bœuf *</i> | 38.-- |
| Entrecôte di manzo * <i>Entrecôte vom Rind *</i> <i>Beef entrecôte *</i> <i>Entrecôte de boeuf *</i> | 30.-- |
| Entrecôte di manzo Cafè de Paris * <i>Entrecôte vom Rinderfilet Cafè Paris *</i> <i>Beef entrecôte Cafè de Paris *</i> <i>Entrecôte de bœuf Cafè de Paris *</i> | 32.-- |
| Paillard di vitello * <i>Rindspaillard *</i> <i>Grilled veal escalope *</i> <i>Paillard de veau *</i> | 30.-- |
| Battuta di suprema di pollo * <i>Hähnchen Suprême *</i> <i>Chicken supreme *</i> <i>Steak suprême de poulet *</i> | 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

| | |
|---|------|
| Patate novelle <i>Frühkartoffeln</i> <i>Baby potatoes</i> <i>Pommes de terre nouvelles</i> | 8.-- |
| Patate fritte <i>Pommes frites</i> <i>French fries</i> <i>Frites</i> | 8.-- |
| Rösti | 8.-- |
| Giardiniera di verdure <i>Gartengemüse</i> <i>Pickled Vegetables</i> <i>Giardiniera de légumes</i> | 8.-- |
| Spinaci <i>Spinat</i> <i>Spinach</i> <i>Epinards</i> | 8.-- |
| Verdure grigliate <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i> <i>Légumes grillés</i> | 8.-- |
| Riso pillaw <i>Pillaw-Reis</i> <i>Pillaw rice</i> <i>Riz Pillaw</i> | 8.-- |
| Risotto parmigiana <i>Parmesan-Risotto</i> <i>Parmesan risotto</i> <i>Risotto au parmesan</i> | 8.-- |
| Risotto alla milanese <i>Mailänder Risotto</i> <i>Risotto milanese style</i> <i>Risotto milanais</i> | 8.-- |
| Taglierini al burro <i>Taglierini mit Butter</i> <i>Taglierini with butter</i> <i>Taglierini au beurre</i> | 8.-- |
| Spaghetti al burro <i>Spaghetti mit Butter</i> <i>Spaghetti with butter</i> <i>Spaghetti au beurre</i> | 8.-- |
| Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti mit Tomate</i> <i>Spaghetti with tomato</i> <i>Spaghetti à la sauce tomate</i> | 8.-- |