

## *Insalate*

### *Insalata Verde*

*Grüner Salat*

9.00

### *Capriccio dell' Orto*

*Gemischter Salat*

10.50

### *Datterini con Burrata al Profumo di Basilico*

*Datteltomaten mit Burrata ( Cremige Mozzarella ) und Basilikum*

16.50

### *Insalata di Polpo con Patate, Pomodorini e Olive*

*Tintenfisch Salat mit Kartoffeln, Dattel-Tomaten und Oliven*

26.00

## *Antipasti dello Chef*

### *Crudo di Tonno con Polpo e Gambero Tostato*

*Frischen Tuna mit gebratener Tintenfisch und Garnelen*

29.00

### *Involtino di Melanzana e Spada con Salsa alla Nocciola*

*Aubergine und Schwertfisch Rulade auf einer Haslenuss Creme*

26.00

### *Sformatino caldo di Salsiccia e Zucca con Crema di Porcini*

*Warmer Salsiccia-Kürbis Flan mit einer Steinpilz Sauce*

19.00

### *Battuta di Angus ( Manzo 80gr. ) con Sale, Pepe e Olio di Oliva con Gelato alla Senape*

*Angus-Rinds-Tatar mit Salz, Pfeffer und Olivenöl, dazu Senf-Glace*

26.00

## *Zuppa*

### *Crema di Pomodoro con Zucchine Trifolate e Pinoli Tostati*

*Tomaten Suppe mit Zucchini und getröstete Pinkeren*

14.00

### *Crema di Zucca con crostoni e Stracciatella di Burrata*

*Kürbis Suppe mit Stracciatella-Burrata und getröstetes Brot*

14.00

## *Pasta / Paste Fresche Ripiene*

*Spaghetti alla Chitarra con Burrata e Datterini*  
*Spaghetti mit Burrata und Datteltomaten mit Basilikum*  
26.00

*Tagliatelle al Ragù di Cinghiale*  
*Bandnudeln mit Wildschwein Ragù*  
27.00

*Stringozzi al Ragù Bianco di Vitello con Pera e scaglie di Pecorino stagionato al Fieno*  
*Stringozzi mit weissem Kalbs-Ragout, Birne und gereiften Pecorino im Heu*  
29.00

*Paccheri con Vongole, Funghi Porcini e Stracciatella di Burrata*  
*Paccheri (grössere Maccheroni) mit Venusmuscheln, Steinpilze und Burrata*  
29.00

*Tortelli ripieni di Stracciatella di Burrata e Basilico al Burro e Datterino con Guanciale croccante*  
*Gefüllte Pasta mit Stracciatella Burrata und Basilikum, dazu Datteltomaten und gebratenen Speck*  
26.00

*Cappellacci ai Funghi Porcini con Olio, Rosmarino e scaglie di Tartufo*  
*Gefüllte Pasta mit Steinpilzen, dazu Olivenöl, Rosmarin und Trüffel*  
32.00

## *Risotto*

*Risotto ai Frutti di Mare con Coda di Astice*  
*Risotto mit Meeresfrüchten und Hummerschanz*  
49.00

## Carne

*Cotoletta di Agnello caramellata con Frutta secca,  
con Contorno : Polenta gratinata e Verdure*

*Karamellisierten Lammkoteletts mit getrockneten Früchten,  
Beilage : Gratinierte Polenta und Gemüse*

42.00

*Filetto di Manzo Swiss Angus alla Griglia*

*Swiss Black Angus Filet (ohne Antibiotika) 220gr.*

55.00

*Tartar di Manzo Swiss Black Angus con Toast e Burro*

*Rindstatar vom Swiss Black Angus Filet (ohne Antibiotika)*

*Gigi sagt: "Ein gutes Tatar wird immer von Hand gehackt  
und vor dem Gast zubereitet."*

39.00

*Robespierre di Manzo Swiss Black Angus*

*Dünn geschnittenes Swiss Black Angus Filet (ohne Antibiotika)*

*Vor dem Gast zubereitet*

45.00

## Pesce

*Salmonе alle Mandorle, su Crema di Amaretto*

*Frischer Lachs mit Mandelsplitter, auf Amaretto Creme*

42.00

*Turbante di Branzino al Forno*

*su Crema di Zafferano e Verdurine*

*Gebackener Wolfsbarsch auf Safrancreme*

39.00

*Tonno fresco al Pistacchio su Crema di Limone*

*Frischer Thunfisch mit Pistazie auf Zitronencreme*

49.00

### **1 Beilage inkl.**

*Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Spinat,  
Tagliatelle mit Butter, Gratinierte Polenta*

### **jede weiter Beilage 7.00**

*Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Spinat,  
Tagliatelle mit Butter, Gratinierte Polenta*

## Le nostre Pizze

### *Hausgemachter Teig, 48 Stunden geruht*

Il nostro impasto è preparato e lievitato minimo 48 ore. Morbido ed elastico, completamente privo di grassi. Viene stesa a mano senza toccare i bordi che lieviteranno meglio in cottura, un veloce passaggio in forno molto caldo, la lascerà soffice e gustosa. In tutte le pizze viene utilizzato pomodoro San Marzano.

#### *Marinara*

*pomodoro, olio di oliva, aglio*

17.00

#### *Margherita*

*pomodoro, mozzarella*

18.00

#### *Prosciutto*

*pomodoro, mozzarella, prosciutto*

22.00

#### *Napoli*

*pomodoro, mozzarella, sardelle, capperi*

20.00

#### *Prosciutto Funghi*

*pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi*

23.00

#### *Diavola*

*pomodoro, mozzarella, salame piccante*

21.00

#### *Primavera di Napoli*

*mozzarella, pomodorini, prosciutto Crudo, rucola, scaglie di parmigiano ( P. Bianca )*

29.00

#### *Rucola*

*pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano*

20.00

#### *Capricciosa*

*pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini*

25.00

#### *Tonno*

*pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla*

24.00

*Buon Gusto*

*pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia*  
27.00

*Don Gigi*

*pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, olive, funghi*  
27.00

*Gustosa*

*pomodoro, mozzarella, pomodorini, mascarpone, prosciutto crudo*  
29.00

*Vegetariana*

*pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, carciofini*  
24.00

*4 Formaggi*

*Mozzarella di bufala, gorgonzola, provola, scaglie di parmigiano*  
24.00

## *Le nostre Pizze DOP. e il Calzone*

*La nostra Bruschetta di Datterini (piccola pizza)*

*pomodori datterini, basilico fresco, olio di oliva*  
18.00

*Fresca - Fresca*

*mozzarella bufala, pomodorini gialli e rossi, rucola ( Pizza Bianca )*  
22.00

*Salsiccia e Cipolla*

*mozzarella, salsiccia, cipolla ( Pizza Bianca )*  
27.00

*Frutti di Mare*

*pomodoro, polpo, vongole, gambero*  
32.00

*Pistacchio, Mortadella e Stracciatella di Burrata*

*crema di pistacchio, mozzarella, mortadella, Stracciatella ( Pizza Bianca )*  
29.00

*Calzone Classico*

*pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo*  
27.00

*Ripieno al Forno*

*pomodoro, mozzarella, salame dolce, ricotta, provola*  
27.00

## *Pizza e Pasta senza Glutine 3.00*

## *Dolci*

*Panna Cotta ai Frutti di Bosco*

12.00

*Tiramisu*

12.00

*Calzoncino con Nutella e Mascarpone*

14.00

*Calzoncino con Crema di Pistacchio e Mascarpone*

14.00

*Cannoli Siciliani (3 Pezzi)*

9.00

*Scomposta di Mille Foglie con Crema di Pistacchio e Mascarpone,  
Fragole e Frutti di Bosco*

14.00

*Gelato:*

*Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Pistacchio, Nocciola, Stracciatella*

*Sorbetto:*

*Limone, Mango*

4.50 a Pallina / 1.50 Panna

*Tagliere di Formaggi Misti con Noci, Marmellate e Miele*

19.00

## *Mangiate e Bevete*

## *La Vita e Bella*