

Insalate

Insalata Verde

Grüner Salat

8.50

Capriccio dell' Orto

Gemischter Salat

9.50

Datterini con Burrata al Profumo di Basilico

Datteltomaten mit Burrata (Cremige Mozzarella) und Basilikum

16.00

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

Calamaro Spillo ripieno con Mela caramellata e Porcini

Gefüllter Calamaro (Tintenfisch) mit karamellisierten Apfel und Steinpilze

23.00

Tartar di Gambero Rosso-Basilico con Crema di Arancia fredda, e Gelato alla Mandorla

Rote Garnelen Tatar-Basilikum mit kalter Orangencreme und Mandel Eis

29.00

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 eine Kugel Senf-Glace
Gigi sagt: "Ein gutes Tatar wird immer von Hand gehackt "*

26.00

Zuppa Fredda

Crema Fredda di Datterini con Burrata e Pane Tostato

Kalte Dattel-Tomaten Suppe mit Burrata und getröstetes Brot

14.00

Pasta / Paste Fresche Ripiene e Risotto

Spaghetti alla Chitarra con Burrata e Datterini

Spaghetti mit Burrata und Datteltomaten mit Basilikum

26.00

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

Tagliolini al Pesto di Pistacchio

con Calamari Spillo, Spada Tostato e Pane Profumato

Bandnudeln mit Pistazienpesto, geröstetem Tintenfisch und Schwertfisch und Brot

32.00

Ravioli al Limone e Ricotta

con Aglio e Peperoncino su Crema di Cozze

Gefüllte Pasta Limone/Ricotta, mit Knoblauch & Chili auf einer Muschel - Sauce

29.00

Tortelli ripieni di Stracciatella di Burrata e Basilico

al Burro e Datterino con Guancialetto croccante

*Gefüllte Pasta mit Stracciatella Burrata und Basilikum,
dazu Datteltomaten und gebratenen Speck*

26.00

Mezzelune Broccoli e Mandorle,

con crudo di Gambero Rosso e Lime

Gefüllte Pasta Brokkoli und Mandeln, mit rohem Gambero Rosso und Limette

32.00

Risotto alla Barbabietola con Coda di Astice al Rosmarino

con Gocce di Crema di Parmigiano

Rote-Bete-Risotto

mit Hummerschwanz und Rosmarin, und Tropfen Parmesancreme

39.00

Carne

Filetto di Maialino Thurgau in Crosta di Pane e Spinaci, con Salsa al Barolo dolce

Thurgauer Schweine-Filet, in Brot- und Spinatkruste mit süsser Barolosauce
39.00

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

Salmone fresco caramellato con Miele e Spezie al Forno su crema di Patate Viola e Cozze

*Frisch karamellisierter Lachs mit Honig und Kräutern,
auf violetten Kartoffel Stock und Miesmuscheln*
39.00

Turbante di Branzino al Forno su Crema di Zafferano e Verdurine

Gebackener Wolfsbarsch auf Safrancreme und Gemüse
39.00

Tonno fresco al Pistacchio su Crema di Limone

Frischer Thunfisch mit Pistazie auf Zitronencreme
49.00

1 Beilage inkl.

Rosmarin-Kartoffeln, Grill Gemüse, Spinat, Tagliatelle mit Butter, Fenchelsalat

jede weiter Beilage 7.00

Rosmarin-Kartoffeln, Grill Gemüse, Spinat, Tagliatelle mit Butter, Fenchelsalat

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

16.00

Margherita

pomodoro, mozzarella

17.00

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto

21.00

Napoli

pomodoro, mozzarella, sardelle, capperi

19.00

Prosciutto Funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

22.00

Diavola

pomodoro, mozzarella, salame piccante

20.00

Primavera di Napoli

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

28.00

Rucola

pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano

19.00

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini

24.00

Tonno

pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla

23.00

Buon Gusto

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia
26.00

Don Gigi

pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, olive, funghi
26.00

Gustosa

pomodoro, mozzarella, pomodorini, mascarpone, prosciutto crudo
28.00

Vegetariana

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

4 Formaggi

Mozzarella di bufala, gorgonzola, provola, scaglie di parmigiano
23.00

Le nostre Pizze DOP. e il Calzone

La nostra Bruschetta di Datterini (piccola pizza)

pomodori datterini, basilico fresco, olio di oliva
16.00

Fresca - Fresca

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

Salsiccia e Cipolla

mozzarella, salsiccia, cipolla (Pizza Bianca)
26.00

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

4.00 a Pallina / 1.50 Panna

Tagliere di Formaggi Misti con Noci, Marmellate e Miele

19.00

Mangiate e Bevete

La Vita e Bella