

Insalate

Insalata Verde

Grüner Salat

8.50

Capriccio dell' Orto

Gemischter Salat

9.50

Insalata di Rucola, Guanciale Tostato con Pecorino al Fieno e Miele

*Rucola Salat mit gerösteter Guanciale (Speck)
mit Pecorino Käse und Honig*

14.00

Datterini con Burrata e Basilico

Datteltomaten mit Burrata (Cremige Mozzarella) und Basilikum

16.00

Insalata di Spinaci e Petto d'Oca Affumicato, con Arancio e Noci

Spinat Salat mit geräucherter Gänsebrust, dazu Orange und Walnüsse

24.00

Zuppe

Crema di Pomodoro con Crostone di Pane e Stracciatella

Tomatencreme mit geröstetem Brot und Stracciatella di Burrata

12.00

Crema di Lenticchie

con spillo di Calamaro tostato e ricotta Salata

Linsencreme mit geröstetem Tintenfisch und gesalzenem Ricotta Käse

14.00

Antipasti dello Chef

*Tartar di Vitello aromatizzato alla Vaniglia,
Pinoli Tostati e Uva caramellata al Balsamico.
Servita con Cupola al Profumo di Mandorla*

*Kalbstatar mit Vanille aromatisiert, gerösteten Pinienkernen und
karamellisierten Trauben mit Balsamico-Essig
Serviert in einer Kuppel aus Mandel Duft*

36.00

*Funghi di Bosco Misti Trifolati, con Petti di Quaglia fritti
con marmellata di Fico*

Sautierte Waldpilze mit gebratener Wachtelbrust und Feigen-Marmelade

32.00

*Ciuffi di Patata con Rullata di Coda di Rospo e Verza
con crema di Tartufo e Caviale*

*Kartoffelbüschel mit gerolltem Seeteufel und Kohl
an einer Trüffelcreme und Kaviar*

39.00

*Duetto di crema, Burrata e Pistacchio con involtino di
Melanzane con Tagliolino al Datterino*

*Duett aus Burrata und Pistazie Creme, mit gerollten Auberginen.
Serviert mit Tagliolini an Datteltomaten*

29.00

Pasta e Gnocchi Freschi

Paccheri con Salsiccia e Verza

Pasta (grosse Maccheroni) mit Salsiccia (Ital. Wurst) und Kohl

26.00

Spaghetti alla Chitarra con Burrata e Datterini

Spaghetti mit Burrata und Datteltomaten mit Basilikum
26.00

Gnocchi alla Rapa rossa con Funghi misti e Pecorino
Rote Bete Gnocchi mit gemischten Pilzen und Pecorino-Käse
24.00

Orecchiette con crema di Cime di Rape,
con Mandorle e Coda di Rospo
Pasta mit Stängelkohl Sauce, dazu Mandeln und Seeteufel
32.00

Tagliatelle con brunoise di Vitello,
alla Crema di Pistacchio e Stracciatella
Bandnudeln mit Kalbsbrunoise an Pistaziencreme und Stracciatella Burrata
32.00

Paste Fresche Ripiene

Ravioli ripieni Taleggio e Noci,
con salsa di Passito e Sultanina e Ricotta Salata
Gefüllte Pasta mit Käse und Nüssen, an einer Passito Sauce aus Sultaninen
und gesalzener Ricotta
26.00

Agnolotti ripieni Cicoria e Peperoncino, al Burro e
Pistilli di Zafferano con crudo di Gambero rosso
Gefüllte Pasta mit Chicorée und Chili, an Safranblüten-Butter
mit rohen roten Garnelen
36.00

Risotti

Risotto con Funghi Porcini e Petto d'Oca Affumicato
Risotto mit Steinpilzen und geräucherter Gänsebrust
32.00

Risotto Mele e Pecorino con Guanciale fritto
Risotto mit Äpfeln und Pecorino-Käse und gebratenem Speck
26.00

Carne

Filetto di Manzo Swiss Angus in Crosta di Sale al Caffè,
con Spiedino di Patate e Cavoletti saltati
Swiss Black Angus Filet (ohne Antibiotika) in Salz und Kaffee Kruste.
Beilage Rosmarin Kartoffelspiess und Rosenkohl
55.00

*Entrecôte di Agnello Irlandese in Crosta di Noci
con salsa di Barolo e Cioccolato
Servito in Cupola al Profumo di Quercia
con Funghi misti di Bosco trifolati*

*Irishes Lamm Entrecôte in Walnusskruste mit Barolo und Schokoladensauce,
serviert in einer Kuppel mit Eichenduft. Dazu sautierte gemischte Waldpilze*
45.00

Tartare 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
con Verdure e Spiedino di Patate*

*Dünn geschnittenes Swiss Black Angus Filet (ohne Antibiotika)
mit Rosmarin und Olivenöl. Beilage Gemüse- und Kartoffelspiess
Vor dem Gast zubereitet*

45.00

Pesce

Sautè di Cozze e Vongole con Crostoni Aglio e Peperoncino

Mies- und Venusmuscheln mit Knoblauch und Chili Brot

29.00

Coda Di Rospo alle Spezie e Capperi al Vino Bianco

Contorno: Spinaci e Spiedino di Patate

*Frischer Seeteufel mit Gewürzen und Kapern an einer Weissweinsauce
Beilage Blattspinat und Kartoffelspiess*

49.00

Supplemento / Beilage 7.00

Spiedino di Patate, Caponata di Verdure, Spinaci freschi, Tagliatelle al Burro

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

20.00

Napolí

pomodoro, mozzarella, sardelle, capperi

18.00

Prosciutto e Funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

21.00

Diavola

pomodoro, mozzarella, salame piccante

19.00

San Daniele Originale

pomodoro, mozzarella, san daniele

25.00

Rucola

pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano

18.00

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo, funghi, carciofini

24.00

Tonno

pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla, olive

22.00

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

27.00

Vegetariana

pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni, carciofini

24.00

Gorgonzola

pomodoro, mozzarella, gorgonzola

21.00

Le nostre Pizze DOP. e il Calzone

La nostra Bruschetta di Datterini (piccola pizza)
pomodori datterini, basilico fresco, olio di oliva
16.00

Salsiccia e Cipolla rossa di Tropea IGP.
bufala infornata, salsiccia, cipolla rossa di tropea
27.00

Miss Italia (Pizza Bianca)
bufala infornata, pomodorini rossi "piennolo del Vesuvio", rucola
22.00

Guanciale Stagionato, Patate e Cipolla rossa di Tropea IGP.
bufala infornata, guanciale, patate, cipolla rossa di tropea
27.00

Carbonara
bufala infornata, guanciale stagionato, Pecorino, uovo
27.00

Calzone Classico
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo
26.00

Pizza e Pasta senza Glutine 3.00

Dolci

Panna Cotta ai Frutti di Bosco
12.00

Tiramisu
12.00

Zabaione con Marsala ab 2 Personen
14.00 p.P.

Calzoncino con Nutella e Mascarpone
14.00

Cannoli Siciliani (3 Pezzi)
9.00

Gelato:

WÜLFINGERSTRASSE 30, 8400 WINTERTHUR

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