



Herbst-Winter-Karte

Zuppe

- *Vellutata di zucca e porri con nocciole tostate*  13.50
Kürbis-Lauch-Cremesuppe mit gerösteten Haselnüssen
- *Zuppa di cipolla con emmentaler gratinato e pane tostato*  13.50
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Emmentaler und geröstetem Brot
- *Minestrone di verdure fatto in casa*  13.50
Hausgemachte Gemüsesuppe
- *Zuppa di funghi porcini con polpettine di manzo* 17
Steinpilze Suppe mit Rinderhackbällchen

Insalate

- *Insalata verde*  8
Grüne Salat
- *Insalata mista*  9.50
Gemischte Salat
- *Insalata di finocchi con arance, olive taggiasche e cipolla*  12.50
Fenchel-Orangen-Salat mit Taggiasca-Oliven und Zwiebeln
- *Insalata di soncino con uova, speck, pinoli e grana* 14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Pinienkerne und Grana



Herbst-Winter-Karte

Antipasti

- *Tagliere Mamma Rosa* *mindestens 2 Personen* *p.p. 20*
Vier verschiedene Aufschnitte-Sorten, Vier verschiedene Käse-Sorten, eingelegtem Gemüse und Oliven
- *Tris di Bruschette* *13.50*
1 Bruschetta mit Büffel-Mozzarella und Lardo di Colonnata, 1 Bruschetta mit Steinpilzen, 1 Bruschetta mit gerösteten Peperoni und Kapern
- *Verza con olive, acciughe, aglio e peperoncino* *13.50*
Wirz mit Oliven, Sardellen, Knoblauch und Peperoncino
- *Sfizi fritti* *12*
1 Arancino mit Nduja, 1 Arancino mit Ragout, 1 Neapolitanische frittierte Spaghetti
- *Cime di rapa e salsiccia* *15.50*
Stängelkohl mit hausgemachte Salsiccia
- *Cicoria con fagioli e dadini di pane tostato*  *13.50*
Katalonien-Gemüse mit Borlotti-Bohnen
- *Impepata di cozze* *23*
Miesmuscheln mit Knoblauch und Petersilie an Weissweinsauce
- *Polpo con patate e sedano* *24*
Lauwarmer Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Sellerie



Herbst-Winter-Karte

Primi

- *Tagliatelle Mamma Rosa (CH)* 24
Tagliatelle mit Rindsbällchen an Tomatensauce
- *Pappardelle cervo e porcini* 27.50
Pappardelle mit Hirsch und Steinpilz
- *Lasagne al cinghiale (CH)* 24.50
Hausgemachte Lasagne mit Wildschwein
- *Ravioli ripieni di ossobuco di manzo al parmigiano e olio al tartufo (IT)* 28
Ravioli gefüllt mit Rinds-Ossobuco an Parmesan-Creme und Trüffelöl
- *Paccheri al granchio blu* 28
Paccheri mit Cime di rapa, Blaukrabbe und knusprigen Brotkrumen
- *Scialatielli alla Pescatora* 30.50
Scialatielli mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Calamari und Krevetten an leichte Tomatensauce
- *Parmigiana di melanzane*  21
Frittierte Auberginen mit Mozzarella, Basilikum und Tomatensauce
- *Risotto zucca, taleggio e amaretti*  26
Risotto mit Kürbis, Taleggio-Käse und Amaretti



Herbst-Winter-Karte

Secondi di carne

- *Galletti Vallespluga al cartoccio IT (500 gr)* 30
Vallespluga-Stubenküken in der Folie gegart mit Steinpilzen, Lauch, Kürbis und Cime di rapa
- *Costolette di agnello impanate IRL (4 pz)* 30.50
Panierte Lammkoteletts
- *Stinco di maiale alla birra CH (500 gr)* 32
Schweinsstelze in Bier geschmort mit frischen Artischocken und Kartoffeln
- *Ossobuco di manzo CH (400 gr)* 30
Schweinshaxen mit Gemüse-Gremolata
- *Medaglioni di filetto di manzo al vino rosso CH (300 gr)* 42
Rinderfilet-Medaillons an Rotweinsauce und Kastanien

Secondi di pesce

- *Fritto misto* 39
Frittierte Calamari und Krevetten
- *Spigola in Bella Vista IT (700 gr)* 32
Ganze frische Wolfsbarsch aus dem Ofen mit Zitrone und Olivenöl
- *Grigliata mista di pesce (E,T)* 48
Fischplatte aus Wolfsbarsch-Filet, Schwertfisch, Crevetten und Calamari

Contorni

6

- *Pommes frites*
- *Polenta*
- *Bratkartoffeln*
- *Safran Risotto*
- *Cime di rapa aglio, olio e peperoncino*



Pizze

- *Pizza Margherita*  16
Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
- *Pizza Diavola* 19
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Oliven
- *Pizza Vegetariana*  20.50
Tomatensauce, Auberginen, Zucchini, Broccoli und Peperoni
- *Pizza 4 Stagioni* 22
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven
- *Pizza 4 Formaggi*  24
Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio-Käse und Grana
- *Pizza Tonno, cipolla e olive* 23
Tomatensauce, Thunfisch, rote Tropea-Zwiebeln und Oliven
- *Pizza Prosciutto e funghi* 19
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons
- *Pizza Napoli* 24
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Kapern
- *Calzone* 23
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons
- *Pizza Italia* 28
Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Büffel-Mozzarella, Parma Schinken und Grana
- *Pizza Bologna* 28
Mozzarella, Mortadella, Pistazien und Büffel-Stracciatella
- *Pizza Pugliese* 28
Mozzarella, Cime di rapa, getrocknete Tomaten und hausgemachte Salsiccia
- *Pizza Calabrese* 25
Tomatensauce, Mozzarella, Nduja, Tropea-Zwiebeln, Oliven und Sardellen
- *Pizza Mamma Rosa* 28
Mozzarella, Artischocken, Lardo di Colonnata, rote Confit-Datteltomaten und Balsamico-Creme
- *Pizza Bosco d Inverno*  28
Mozzarella, Kürbis-würfel, Steinpilze, Emmentaler, Walnüsse und Trüffelöl

Extra

Glutenfreie Pizza	+5
Aufschnitte	+3
Käse	+3
Gemüse	+2



Aperitivi

- | | | |
|-------------------------------|-------|----|
| • Aperol Spritz | | 10 |
| • Campari Spritz | | 10 |
| • Martini Bianco /Rosato | 4 cl | 8 |
| • Negroni | | 12 |
| • Prosecco | 10 cl | 8 |
| • Geschprizter Weissweinsauce | | 8 |
| • Crodino Rosso /Biondo | 10 cl | 6 |

Bevande

- | | | |
|------------------------------|--------|------|
| • San Pellegrino | 50 cl | 6 |
| • San Pellegrino | 100 cl | 8 |
| • Acqua Panna | 50 cl | 6 |
| • Acqua Panna | 100 cl | 8 |
| • Leitungswasser | 50 cl | 4 |
| • Coca Cola / Coca Cola Zero | 33 cl | 4.50 |
| • Rivella Rot / Blau | 33 cl | 4.50 |
| • Apfelschorley | 33 cl | 4.50 |
| • The Pesca / Limone | 33 cl | 4.50 |
| • Lemonsoda / Oransoda | 33 cl | 4.50 |
| • Gazzosa Limone / Mirtillo | 33 cl | 4.50 |
| • Chinotto | 33 cl | 4.50 |

Birre

- | | | |
|---------------------|-------|------|
| • Appenzeller offen | 30 cl | 5.00 |
| • Appenzeller offen | 50 cl | 7.00 |
| • Birra Moretti | 33 cl | 5.00 |
| • Birra Peroni | 33 cl | 5.00 |
| • Alkoolfrei | 33 cl | 4.00 |
| • Weizenbier | 50 cl | 7.00 |