


ANTIPASTI - VORSPEISEN

	Insalata verde / <i>Grüner Salat</i>		9.-
	Insalata mista / <i>Gemischter Salat</i>		10.-
	Insalata Caprese Pomodori, mozzarella e olio con basilico <i>Tomaten, Mozzarella und Öl mit Basilikum</i>		14.-
	Gamberi alla griglia su letto d'insalata con anacardi <i>Crevetten vom Grill auf Salatbett mit Cashewnüsse</i>		18.-
	Insalata di frutti di mare <i>Meeresfrüchtesalat</i>		17.50
	Gamberi „PIL PIL“ piccanti, nel pentolino <i>Crevetten „PIL PIL“ scharf, im Tonpfännchen</i>		28.-
		½	18.50
	Cocktail di gamberetti / <i>Crevettencocktail</i>		14.-
	Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano <i>Rindscarpaccio mit Parmesanstückchen</i>		17.-
	Bruschetta con lardo, miele e pepe della Vallemaggia <i>Bruschetta mit Speck, Honig und Vallemaggiapfeffer</i>		12.-
	Crema di pomodoro / <i>Tomatencremesuppe</i>		9.-

PASTA - TEIGWAREN

		Piccola / Klein	
	Gnocchi allo zafferano „una specialità del nostro Chef“ <i>Gnocchi an Safransauce „eine Spezialität von unserem Chef“</i>	14.-	20.-
	Spaghetti aglio, olio, peperoncino e pancetta <i>Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino und Speck</i>	14.-	20.-
	Spaghetti alla Bolognese <i>Spaghetti mit Bolonaisesauce</i>	14.-	20.-