







ANTIPASTI - VORSPEISEN

	Insalata verde / <i>Grüner Salat</i>	9.-
	Insalata mista / <i>Gemischter Salat</i>	10.-
	Insalata di formentino con uova <i>Nüsslisalat mit Ei</i>	10.-
	Gamberi „PIL PIL“ piccanti, nel pentolino <i>Gamberi „PIL PIL“ pikant, im Tonpfännchen</i>	28.- <i>½ 18.50</i>
	Cocktail di gamberi / <i>Crevettencocktail</i>	14.-
	Bruschetta con pomodori e un poco d'aglio <i>Bruschetta mit Tomaten und etwas Knoblauch</i>	9.50
	Bruschetta con lardo, miele e pepe della Vallemaggia <i>Bruschetta mit Speck, Honig und Vallemaggiapfeffer</i>	12.-
	Crema di zucca / <i>Kürbiscrèmesuppe</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.-