

Abendkarte

Primi Piatti - Vorspeisen

Vom Land

Rössli Teller 19.50

Vorderschinken, Speck, Mostbröckli, Rauchschinken, Käse

Prosciutto di Parma con mozzarella campanapa 26.00

Parmaschinken mit Büffelmozzarella

Vitello tonnato 22.00

Kalbs- Tonnato

Carpaccio di Manzo 24.00

Rindscarpaccio mit Rucola und Grana

Aus dem Meer

Carpaccio di pesce spada 24.00

Schwertfisch auf Rucolabeet mit Champignons

Cocktail di gamberi 20.00

Crevetten mit hausgemachter Cocktailsauce

Insalate di mare 22.00

Meeresfrüchtesalat

Cozze alla marinara 19.50

Italienisch: Miesmuscheln an feiner Tomatensauce parfümiert mit Chili und

Knoblauch, dazu geröstetes Brot

Französisch: Miesmuscheln mit Pommes frites

Aus dem Garten

Insalata verde 7.00
Saisonaler Blattsalat

Insalata Mista 8.50
Gemischter Salat

Pomodori e cipolla 7.50
Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Caprese (mozzarella e pomodori) 12.00
Tomaten-Mozzarellasalat

Rucola e Grana 12.00
Rucolasalat mit gehobeltem Grana

Piatto di insalate 15.00
Saisonale Salate

Insalata mediterranea 17.50
Mediterraner Salat mit Schafsfrischkäse

Insalata con Pollo 22.00
Saisonaler Salat mit Pouletbruststreifen

Aus dem Topf

Crema di pomodoro 8.00
Tometencrèmesuppe

Zuppa all'aglio 8.00
Knoblauchcrèmesuppe

Tortellini in brodo 9.50
Rindskraftbrühe mit gefüllten Tortellini

Zuppa di verdure 8.50
Gemüsesuppe

Zuppa di mare 22.50
Fischbrühe mit Garnelen und Muscheln

Pasta

Spaghetti

Al pomodoro 17.00

Tomatensauce

All' aglio 17.00

Knoblauch und Peperoncino

Al pesto 19.00

Basilikumpesto

Alla carbonara 19.50

Rahm, Ei und Speck

Puttanesca 19.50

Sardellen, Oliven, Kapern und Tomaten

Al ragù 20.00

Rindshackfleisch, Tomatensauce

Con vongole 22.00

Miesmuscheln mit Tomatensauce

Penne

All' arrabbiata 18.00

Tomaten, Peperoncino, Knoblauch

Alla boscaiola 21.00

Steinpilze, Speck, Kalbsfleisch und Tomatenrahmsauce

Tris di paste 22.00

Spinattortellini, Tagliatelle mit Rahmsauce, Gnocchi mit Tomatensauce

Orecchiette

Broccoli e salmone 22.50

Broccoli, Lachs mit Rahmsauce

Alla casalinga 20.00

Bolognese mit Rahm

Tagliatelle artigianali

Agli asparagi 19.00
Spargeln, Gorgonzola mit Rahmsauce

Al salmone 20.00
Lachs mit Rahmsauce

Risotto

All' ortolana 19.00
Gemüse

Ai porcini e Gorgonzola 22.00
Steinpilze und Gorgonzola

Mare e monti 23.00
Gambaretti, Speck, Steinpilze, Tomaten

Ai frutti di mare 24.00
Meeresfrüchte

Gnocchi

Al pomodoro 19.00
Tomatensauce

Al gorgonzola 20.50
Gorgonzola

Tortellini

Alla panna 19.00
Rahmsauce

Agli Spinaci 20.00
Ricotta, Spinat mit Gorgonzolarahmsauce

Primavera 21.00
Erbsen, Schinken und Steinpilze

Paste al forno

Lasagne di verdura 19.50

Gemüselasagne mit Safran

Gnocchi alla sorrentina 20.00

Kartoffel-Gnocchi mit Mozzarella und Grana überbacken

Penne al forno 21.00

Schinken, Pilze, Tomaten, Rahm und Mozzarella überbacken

Lasagne al forno 21.00

Bolognese

Contorni - Beilagen

Risotto 5.00

Nudeln

Gemüse

Pommes frites

Rosmarinkartoffeln

Secondi di Carne - Hauptgänge mit Fleisch

Scaloppine al limone	35.00
Kalbsschnitzel an Zitronenjus	
Saltimbocca alla romana	36.00
Kalbsschnitzel mit Salbei umwickelt mit Parmaschinken	
Piccata alla milanese	38.00
Kalbsfleisch im Ei-Käsemantel	
Filetto di agnello al vino rosso	40.00
Lammfilet (NZ / AU) mit Rotweinjus	
Filetto di manzo alla griglia	42.00
Grilliertes Rindsfilet	
Filetto di manzo al gorgonzola	45.00
Rindsfilet mit Gorgonzolarahmsauce	
Filetto di manzo ai porcini	48.00
Rindsfilet an Steinpilzen	

Secondi di Pesce – Hauptgänge mit Fisch

Calamari fritti	25.00
Calamares mit Salat	
Salmones alla griglia	39.00
Grillierter Lachs	
Gamberoni alla griglia	42.00
Grillierte Gamberoni	
Gamberoni alla livornese	44.00
Gamberoni, Tomaten, Knoblauch im Ofen gebacken	
Grigliata mista	46.00
Gamberoni, Lachs, Doradenfilet	

inkl. 1 Beilage nach Wahl

Dolce - Nachspeisen

Tiramisù hausgemacht	8.50
Panna Cotta mit Beeren	7.50
Gelati artigianali (Amore mio)	pro Kugel 3.50

Fleisch und Poulet aus der Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Rössligasse 7, 8405 Winterthur Telefon: 052 238 35 35