



Lieber Gast,
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informiert Sie unser Personal auf Anfrage gerne.

WARM UP

	klein	gross
Insalata Mista della Casa, mit unserem Hausdressing		9.50
Insalata Verde		7.50
Randen-Carpaccio mit Ziegenkäse, Pinienkerne verfeinert mit Haselnussöl		15.50
Gambas al Olio, Alio e Peperoncini		17.50
Rindstatar alla Casa, servieren wir mit Pommes Frites	21.00	35.00

SUPPEN

Minestrone Alla Nonna Gemüsesuppe		10.50
-----------------------------------	--	-------

INSALATA ALLA ITALIANA

Toskanischer Salat grilliertes Gemüse, Käse, Oliven auf verschiedenen Blattsalat angerichtet

½ 16,00 Port. 21,00

Toskanischer Salat grilliertes Gemüse, Käse, Oliven, Salumi auf verschiedenen Blattsalat angerichtet

½ 18,50 Port. 23.50



ZUM LÖWEN

KLASSIKER

Cordon bleu Don Vito (CH) Parmaschinken, get.Tomaten, Taleggio-Käse und Pommes frites (Kalb)	41.50
Scaloppine all Marsala con Risotto al Vino Bianco (CH) Kalbsschnitzel an Marsalasauce serviert mit Weisswein-Risotto	39.50
Kalbswienerschnitzel (CH) à la Figlmüller, serviert mit Kartoffel-Salat	41.50
Piccata Milanese (CH) Kalbschnitzel im Parmesanmantel serviert mit Tomaten-Spaghetti	42.50
Polpette di Carne con Salsa di Pepe (R, SCH, CH) Fleischpflanzerl an Pfeffersauce serviert mit Pomme Carreè u. Gemüse	32.50
Fegato alla Veneziana con Patate al Rosmarino Kalbsleber serviert mit Rosmarinkartoffeln (CH)	37.50

Fleischdeklaration: Schweiz,



Pasta e pasta

Spaghetti alla Mario Kalbfleisch, Tomatensauce, Knobli, Kräuter und etwas Chili	28.50
Spaghetti alla Mediterrana mit diverssem Gemüse	23.50
Pasta alla Leone Linguini mit Gambas, Spinat, Knobli, Chili	29.50
Risotto ai Funghi freschi Weiswein-Risotto mit frischen Pilzen	23.50
Ravioli al Limone gefüllt mit Ricotta, Zitrusfrucht an cremiger Zitronensauce	26.00

FISCHTELLER

Mit Seezunge, Lachs, Saibling und Riesencrevette
auf Blattspinat, Trockenreis an Weissweinsauce
42.50



ZUM LÖWEN

DAS FINALE

Schokoladenküchlein, mit flüssigem Kern serviert mit Glace	14.50
Caldo e Dolce, Espresso mit einer Kugel Mousse au Chocolat	9.50
Nocino Nussglace, mit einem Schuss Nusslikör	12.00
Affogato al Caffè di Saronno	10.50
Dreierlei Sorbet, mit frischen Früchten	14.50
Colonel, serviert mit Wodka oder Prosecco	13.00
Trauben-Sorbet, serviert mit Grappa	13.00
Birnen-Sorbet, serviert mit Calvados	13.00
Käseteller (Winzer-Art)	21.00

UNSERE GLACE SORTEN

Vanille / Erdbeere / Schoggi / Mocca / Jogurt
Walnuss / Pistazien / Stracciatella / Marzipan-Sauerkirsche

SORBET

Zitrone / Trauben / Birne
Kugel 4.00 / Rahm 1.50