

MENU

Leicht und lecker

CIABATTA, PORCHETTA, BURRATA, MARINIERTEN TROPEA-ZWIEBELN

Knuspriges Ciabatta-Brot, gefüllt mit hausgemachter Porchetta, cremiger Burrata und marinierten Tropea-Zwiebeln. Ein Gourmet-Sandwich mit einem intensiven und unwiderstehlichen Geschmack.

BURRATA, SARDELLEN AUS DER KANTABRISCHEN SEE UND OCHSENHERZTOMATEN

Eine perfekte Balance zwischen der Cremigkeit der Burrata, der Würze der kantabrischen Sardellen und der Süße der Ochsenherztomaten. Einfachheit mit Charakter.

RINDS-TATAR, TOAST, STRACCIATELLA-CREME

Rindertatar (140gr) auf weichem japanischem Toast, verfeinert mit einer cremigen Stracciatella-Creme. Eine Kombination aus Eleganz und Komfort.

VEGANES TARTAR, TOAST, ROTE-BETE-HUMMUS

Farbenfroh und frisch (150gr), auf der Basis von getrockneten Tomaten, serviert auf weichem japanischem Toast mit Rote-Bete-Hummus. Eine Geschmacksexplosion zu 100% pflanzlich.

14.00
CHF

18.00
CHF

22.00
CHF

22.00
CHF

Salad

CAPRESE SALAD

Ein zeitloser Klassiker: frische Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und ein Schuss natives Olivenöl extra. Einfach, authentisch, italienisch.

FITNESS SALAD

Leicht, aber reich an Geschmack: frischer Salat mit mariniertem Grillhähnchen und einer süß-sauren Note von Tomatenchutney. Ideal für alle, die sich gesund ernähren möchten, ohne auf Geschmack zu verzichten.

14.00
CHF

16.00
CHF

Dessert

PASTIERA NAPOLETANA

Ein Stück traditioneller Kuchen mit weichem Kern: duftender Mürbeteig, Ricottacreme, gekochter Weizen und Orangenduft. Mit jedem Bissen schmeckt man Neapel.

8.00
CHF

TIRAMISÙ

Der klassische italienische Dessert in Miniaturform: Schichten aus Löffelbiskuits, Mascarponecreme und einer Prise Kakao. Klein, aber unwiderstehlich.

8.00
CHF

PANNA COTTA

Zart und samtig, serviert mit einer frischen Erdbeersauce und einem Hauch von Minze. Ein einfaches, aber elegantes Dessert.

8.00
CHF