

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.

CHF
14.00

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.

CHF
18.00

RINDS-TATAR, TOAST,
STRACCIATELLA-CREME

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

CHF
22.00

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.

CHF
22.00

Salad

CAPRESE SALAD

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

CHF
14.00

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.

CHF
16.00

Dessert

PASTIERA NAPOLETANA

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

CHF
8.00

TIRAMISÙ

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

CHF
8.00

PANNA COTTA

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

CHF
8.00