



English version

Scan Me



Salat



Insalata verde

9.50

Grüner Salat



Insalata mista

10.50

Gemischter Salat, Mais, Tomaten und Melone «Session»



Rucola e datterino e scaglie Grana Padano

13.50

Rucola mit Grana Padano Flocken und Datterini-Tomaten



Insalata del contadino

14.50

Schwarze Tomaten, Basilikum, Olivenöl aus Apulien und Rote Zwiebeln



Caprese di Bufala

18.50

Büffelmilch-Mozzarella DOP mit Schwarze Tomaten, Rote Zwiebeln Olivenöl aus Apulien und frischer Basilikum

Vorspeisen



Bruschetta alla Napoletana

13.50

Röstbrot mit Schwarze Tomaten, Rucola und Grana Padano flocken

Involtini di melanzane

4 Stück 19.50

6 Stück 22.50

Gerollte Aubergine mit Hinterschinken, Basilikum und Mozzarella an Tomatensauce im Ofen gebacken

Tatar di manzo

80 gr. 28.50

160 gr. 36.50

Rindstatar aus Rinderfilet «Australien» serviert mit Toastbrot und Butter

Affettati misti

ab 2 Personen

p.P. 21.50

Aufschnittplatte, Melone «Session» und verschiedenen Käsesorten

Antipasto INCANTO

ab 2 Personen

p.P. 36.50

Aufschnittplatte, Melone «Session», verschiedenen Käsesorten, und 8 warme Vorspeisen

Liebe Gäste, wenden Sie sich an unser Personal für detaillierte Informationen zu enthaltenen Allergenen.

Aller Preis sind in CHF Inkl. MwSt.

Risotti



Risotto ai funghi porcini

25.50

Risotto mit Steinpilzen

Risotto allo Scoglio

26.50

Risotto mit Meeresfrüchte, Datterino und Zitronenschale

Teigwaren



Spaghetti aglio olio e peperoncino

22.50

Spaghetti, mit Olivenöl extra vergine, feiner Knoblauchcreme, edlem Peperoncino und frischer Petersilie

Lasagne alla bolognese

26.50

Hausgemachte Lasagne nach Bologneser Art, geschichtet mit traditionellem Ragù, feiner Béchamelsauce und goldbraun überbacken «Rindsfleisch CH»

Cannelloni di carne

25.50

Hausgemachte Cannelloni mit feiner Fleischfüllung, traditionell zubereitet und goldbraun überbacken «Rindsfleisch CH»



Cannelloni di ricotta e spinaci

25.50

Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit cremiger Ricotta, Spinat und edlen Steinpilzen traditionell zubereitet und goldbraun überbacken «Rindsfleisch CH»

Tagliatelle alla bolognese

25.50

Tagliatelle, serviert mit einem aromatischen Ragù alla Bolognese nach traditioneller Rezept «Rindsfleisch CH»

Spaghetti alle vongole veraci

28.50

Spaghetti mit Venusmuscheln, aromatischen Datterino-Tomaten, feiner Knoblauchcreme und frischer Petersilie

Orecchiette INCANTO

34.50

Teigwaren mit Hackbällchen « Rindsfleisch CH», Schweinerippen «CH» , Salsiccia «IT», Fleischvögel « Rindsfleisch CH» an Tomatensauce

Fisch

Orata al cartoccio 34.50

Goldbrasse Filet im Backpapier im Ofen gebacken mit Meeresfrüchte

Gamberoni alla griglia 38.50

Sechs grillierte Riesencrevetten, verfeinert mit Olivenöl Timian und Zitronenschale

Grigliata mista di pesce 45.50

Schwertfisch, Thunfisch, Riesencrevetten, Polpo, Thunfischfilet und Lachsfilet

Coda di aragosta alla griglia ca. 170gr. 43.50

Zarte Aragostina-Schwänze vom Grill mit bouquet Salat.

Fleisch

Coniglio alla cacciatore 33.50

Kaninchen «Ungarn», Jäger Art mit Champignon, heimischen Kräuter und Speck

Saltimbocca alla romana 39.50

Scaloppine vom Kalbsfilet «CH» mit Parmaschinken an Butter und Salbei

Scaloppine di vitello funghi porcini 39.50

Scaloppine vom Kalbsfilet «CH» mit Steinpilzen

Ossobuco alla milanese 34.50

Kalbshaxe «CH» an San Marzano Sauce mit heimischen Kräutern

Filetto di manzo Australiano al tegamino ca. 250gr. 44.50

Rinderfilet «Australien» mit Knoblauch, heimischen Kräuter und Peperoncini

Tagliata di manzo alla fiorentina ca. 250gr. 44.50

Gegrilltes Rinderfilet «Australien» auf einem Bett aus Rucola und Balsamico Sauce

Beilage 6.50

Parmesanrisotto, Polenta, Pommes frites, Spinat, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Liebe Gäste, wenden Sie sich an unser Personal für detaillierte Informationen zu enthaltenen Allergenen.

Aller Preis sind in CHF Inkl. MwSt.

Pinsa Romana



Pinsa Glutenfreie oder Vollkorn, Zuschlag

3.00

Maisstärke, Olivenöl, Quinoamehl, Rote Bete, Kichererbsen-Kartoffelstärke

Wenn eine Pinsa zu zweit konsumiert wird, berechnen wir für die zusätzliche

Dienstleitung

5.00

Le classiche



Mamma mia

18.50

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte und frische Basilikum



Vegana «Ohne Mozzarella»

22.50

San Marzano Sauce, Zwiebeln, Champignon, Kapern, Grillierte Gemüse und Oliven



Contadina

25.50

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Grillierte Gemüse und Büffel-Mozzarella



4Formaggi

25.50

Mozzarella Fior di latte, Emmentaler, Gorgonzola, Mascarpone und Grana Padano flocken

Capriccio

26.50

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Artischocken, Oliven, Hinterschinken und Champignon

Pescatora

24.50

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern

Vesuvio

25.50

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Ventricina (scharfe Salami), Champignon und Rucola

Napoletana

24.50

San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Sardellen und Kapern

Imperiale

25.50

Mozzarella Fior di latte, gerollter Speck, Gorgonzola, & Karamellisierte Zwiebel mit Balsamico

Liebe Gäste, wenden Sie sich an unser Personal für detaillierte Informationen zu enthaltenen Allergenen.

Aller Preis sind in CHF Inkl. MwSt.



Le nostre Squisitezze

Regina	25.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Mascarpone, Mortadella und Pistazienkerne	
Toscana	26.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Rucola, Mascarpone & Prosciutto di Parma DOP 48 Monate,	
Italia	25.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Speck Tirolese (Bergschinken), Mozzarellaperlen und Rucola	
Incanto	27.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, getrocknet-Tomaten, Capocollo, Schafkäse und Rucola	
Norvegese	27.50
San Marzano Sauce, Fior di latte, geräucherter Lachs aus Norwegen, Zwiebeln und Kapern	
Genovese	28.50
Basilikum Pesto, Mozzarella Fior di latte, Salsiccia «IT», Büffelmilch-Mozzarella und Pistazienkerne	
Boscaiola	29.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Steinpilzen, Salsiccia «IT» und Schafkäse	
Valtellina	29.50
Frische Tomaten, Mozzarella Fior di latte, carpaccio di Bresaola DOP, Mascarpone, Grana Padano flocken, Rucola und Basilikum – Pesto	
Tartufo	32.50
Weisse Trüffelcreme, Mozzarella Fior di latte, Salsiccia und Schafkäse	
Padrone	33.50
San Marzano Sauce, Mozzarella Fior di latte, Steinpilzen, Rinderfiletstreifen aus «Australien» Zwiebeln und Knoblauch	

Dessert

***Dolci fatti in casa**



***Panna cotta con marmellata di fragole**

10.50

Panna Cotta mit Erdbeermarmelade

***Tiramisù**

12.50

Tiramisù

***Mousse au Choccolat**

12.50

Schokoladenmousse

Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato fondente

12.50

Schokoladensoufflé mit einem Herz aus schwarzer Schokolade

Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato bianco

12.50

Schokoladensoufflé mit einem Herz aus weisser Schokolade

Soufflé al cioccolato con cuore di Pistacchio

12.50

Schokoladensoufflé mit einem Pistazienherz

Torta della nonna

9.50

Torte gefüllt mit Zitronencreme und Pinienkernen

Pallina di Gelato

5.50

Zitrone, Apfel, Vanille, Schokolade, Haselnuss.

Schlagrahm

1.50