

ZUPPA

ITALIENISCHE KLASSIKER

Minestrone

Gemüsefond, Gemüse, Pasta, Parmesan *A, G, L
Minestrone with vegetables, pasta, parmesan

12.00

Tomatensuppe mit Basilikum

Tomate, Basilikum *L
Tomatosoup with basil

12.00

ANTIPASTI

ITALIENISCHE VORSPEISEN

Insalata verde

Blattsalate *M
Green salad

7.50

Hausgemachtes Pizzabrot

Hausgemachtes Pizzabrot mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl *A
Homemade pizza bread with rosemary, garlic, olive oil

8.00

Insalata mista

Blattsalate, Rohkost *M
Mixed salad with raw vegetables

8.50

Insalata rucola e chery

Rucola, Parmesan, Datteltomaten *G, M
Rocket salad, parmesan, grape tomatoes

9.50

Panino (ab 14.00 bis 00.00)

Hausgemachtes Pizzabrot, Rucola, Datteltomaten, div. Aufschnitte *A, G
Homemade pizza bread with rocket, grape tomatoes, assorted cold cuts

11.00

Insalata di pomodori con cipolle

Tomaten, rote Zwiebel, Basilikum
Tomato salad with red onion, basil

12.00

Bruscette Tricolore

schwarze Oliven, Tomaten, Mascarpone-Basilikum *A, G
Bruscette with black olives, tomatoes, mascarpone-basil

15.00

Insalata Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum *G
Tomato salad, buffalo mozzarella, basil

16.00

Antipasti mista mit hausgemachtem Pizzabrot

Gemischter italienischer Antipastiteller *A, G 16.00
Mixed Italian antipasti plate with homemade pizza bread

Meeresfrüchtesalat

Meeresfrüchte, mediterranes Gemüse, weisser Balsamico, 18.00
Olivenöl, Zitrone, Kräuter *B, D, R
Seafoodsalad with mediterranean vegetables, white balsamic vinegar, olive oil, lemon, herbs

PRIMI PIATTI

ITALIENISCHE ZWISCHENGERICHTE & HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Insalata Tonno

Blattsalate, Rohkost, Tonno, Oliven, Kapern, Zwiebeln *D, M 16.00
Tuna salad with salad leaves, raw vegetables, tuna, olives, capers, onions

Insalata della Casa

Blattsalate, gebratene Garnelen, Mango-Chili-Vinaigrette, Oliven, 19.50
getrocknete Tomaten, Brotchip *A, B, M
Salad leaves, roasted prawns, mango-chili-vinaigrette, olives, dried tomatoes, bread chip

Caesar Salad

Mini-Römersalat, Pouletstreifen, Parmesan, Datteltomaten, Croutons *A, G 19.50
Caesar salad with mini-chicoree salad, chicken slices, parmesan, grape tomatoes, croutons

Penne Pesto

Penne, Basilikumpesto *A, G, C 21.00
Penne with basil pesto

Penne Arrabiata

Penne, Tomatensugo, Peperoncini *A, G, C 21.00
Penne with tomato sauce, peperoncini

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, Petersilie, Butter *A, G, C 21.00
Spaghetti with garlic, olive oil, peperoncini, parsley, butter

Spaghetti Napoli

Spaghetti, Tomatensugo *A, G, C 21.00
Spaghetti with tomato sauce

Risotto al Milanese

Risotto, Butter, Parmesan, Safran *G 21.00
Risotto, butter, parmesan, saffron

Spaghetti Carbonara

Spaghetti, Speck, Eigelb, Rahm, Zwiebel, Butter *A, G, C 22.00
Spaghetti with bacon, egg, cream, onion, butter

Penne Bolognese

Penne, 100% schweizer Rinderhack, Tomatensugo *A, G, C
Pasta with 100% swiss minced beef, tomato sauce

23.00

Gnocchi Gorgonzola

Gnocchi, Gorgonzola, Rahm *A, G
Gnocchi, gorgonzola, cream

23.00

Risotto al Limone con Gamberoni

Risotto, Butter, Parmesan, Limone, Garnelen *A, B, G
risotto, butter, parmesan, lime, prawns

28.00

**WIR HABEN AUCH EINE GLUTENFREIE PASTA
WE ALSO OFFER GLUTENFREE PASTA**

SECONDI PIATTI / PESCE / CARNE

ITALIENISCHE FISCH & FLEISCH KLASSIKER

Bistecca:

Filet vom Rind 160 gr. Ladies Cut
Filet vom Rind 220 gr. Mens Cut

49.00

57.00

Nach Angebot des Küchenchefs: / The chef's offer:

Hausgereiftes Dry Aged Kalbskotelett	je 100 gr.	17.90
Hausgereiftes Dry Aged Tomahawk Steak	je 100 gr.	17.30
Hausgereiftes Dry Aged T-Bone Steak	je 100 gr.	16.80
Hausgereiftes Dry Aged Rib Eye Steak	je 100 gr.	15.70
Hausgereiftes Dry Aged Porterhouse Steak	je 100 gr.	16.80

Beilage nach Wahl: / Side dish of choice:

<input type="checkbox"/> mit mediterranem Gemüse	/ <input type="checkbox"/> with mediterranean vegetables	je / each 5.50
<input type="checkbox"/> mit Pasta	/ <input type="checkbox"/> with pasta *A, G, C	
<input type="checkbox"/> mit Weissweinsrisotto	/ <input type="checkbox"/> with white wine risotto *G	
<input type="checkbox"/> mit Rosmarinkartoffeln	/ <input type="checkbox"/> with rosemary potatoes	
<input type="checkbox"/> mit gemischtem Salat	/ <input type="checkbox"/> with mixed salad *M	
<input type="checkbox"/> mit Kräuterbutter	/ <input type="checkbox"/> with herb-butter *G	je / each 1.50
<input type="checkbox"/> mit Jus	/ <input type="checkbox"/> with jus *L	je / each 1.50

Beefsteak Tatar (klassisch)

Rind, Sardelle, Kapern, Zwiebeln, Toastbrot, Butter *A, C, G, L, M
Beefsteak tatar with anchovy, capers, onions, toast, butter

32.00

Pesce mista

Fisch und Meeresfrüchte (Fang des Tages), Zitrone, Gemüse *B, D, R
Fish and seafood (catch of the day), lemon, vegetables

42.00

Tagliata di Manzo e Patate con Rosmarin Rindsentrecôte, Rucola, Datteltomaten, Parmesan, Rosmarinkartoffeln *G Beef entrecôte, rocket, grape tomatoes, parmesan, rosemary potatoes	39.00
Ossobucco al Barolo, Polenta e Verdure Kalbshaxenscheiben, Barolo, Polenta, Gemüse *L, G Ossobucco (veal), barolo, polenta, vegetables	39.00
Saltimbocca e Risotto a la Limone Kalbsschnitzel, prosciutto di parma, Risotto, Limone, Butter, Parmesan *A, G Veal escalope, parma ham, risotto, lime, butter, parmesan	42.00

PIZZE

11:30 - 14:00 // 18:00 - 22:00

Bambini Je nach Wahl (für Kinder bis 16 Jahre) Of own choice (for kids till 16 years)	12.50
Margherita ✓ Tomaten, Mozzarella *A, G Tomatoes, mozzarella	16.00
Napoletana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven *A, G, D Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives	19.00
Funghi ✓ Tomaten, Mozzarella, Champignons *A, G Tomatoes, mozzarella, mushrooms	19.00
Prosciutto spalla Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken *A, G Tomatoes, mozzarella, boiled ham	19.00
Ricotta e spinaci ✓ Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Pinienkerne *A, G Tomatoes, mozzarella, ricotta, spinach, pine nuts	19.00
Tonno Tomaten, Mozzarella, Tonno, Zwiebeln, Kapern *A, G, D Tomatoes, mozzarella, tuna, onions, capers	19.00
Diavolo Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami *A, G Tomatoes, mozzarella, spicy salami	19.00
Boscaiola Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons *A, G Tomatoes, mozzarella, boiled ham, mushrooms	20.00
Vegetariana ✓ Tomaten, Mozzarella, saisonales Gemüse *A, G Tomatoes, mozzarella, seasonal vegetables	20.00

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Ananas *A, G 20.00
Tomatoes, mozzarella, boiled ham, fresh pineapple

Dinnete #werftig (Bianca)

Mascarpone, Lauch, Speck, rote Zwiebel *A, G 20.00
Mascarpone, leek, bacon, red onion

Carbonara (Bianca)

Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei *A, G, C 20.00
Mozzarella, bacon, onions, egg

4 Formaggi

Tomaten, 4 Käsesorten *A, G 21.00
Tomatoes, 4 types of cheese

Il Sole

Tomaten, Mozzarella, Datteltomaten, Rucolasalat *A, G 21.00
Tomatoes, mozzarella, grape tomatoes, rocket salad

Il Mare

Tomaten, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte, Knoblauch *A, G, D, R 22.00
Tomatoes, mozzarella, mixed sea food, garlic

Paulo (Bianca)

Mozzarella, Speck, getrocknete Tomaten, scharfe Salami, Zwiebeln, Rosmarin *A, G 22.00
Mozzarella, bacon, dried tomatoes, spicy salami, onions, rosemary

Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Champignons *A, G 22.00
Tomatoes, mozzarella, boiled ham, artichokes, olives, mushrooms

Capricciosa Originale

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Champignons, Oliven, Artischocken, 1 Sardelle *A, G, C, D 22.00
Tomatoes, mozzarella, boiled ham, salami, mushrooms, olives, artichokes, 1 anchovy

Bresaola e Brie

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Brie, Rucola, Datteltomaten *A, G 22.00
Tomatoes, mozzarella, bresaola, brie, rocket, grape tomatoes

Contadina (Bianca)

Mozzarella, Speck, Ricotta, Pesto, getrocknete Tomaten *A, G 22.00
Mozzarella, bacon, ricotta, pesto, dried tomatoes

Del Principe

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Thunfisch, Kapern, Basilikum *A, G, D 22.00
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, tuna, capers, basil

Gamberoni

Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Datteltomaten *A, G, B 23.00
Tomatoes, mozzarella, shrimps, rocket, grape tomatoes

La Neve (Bianca)

Mozzarella, Garnelen, Zucchini, Spinat, Datteltomaten *A, D, G 23.00
Mozzarella, shrimps, zucchini, spinach, grape tomatoes

Parma

Tomaten, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Rucola, Parmesan *A, G 23.00
Tomatoes, mozzarella, parma ham, rocket, parmesan

Salmone

Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Crème Fraîche *A, G, D 23.00
Tomatoes, mozzarella, smoked salmon, cream cheese

Carpaccio di manzo

Tomaten, Mozzarella, Carpaccio di manzo, Rucola, Parmesan *A, G 23.00
Tomatoes, mozzarella, carpaccio beef, rocket, parmesan

Calzone Hugo

Tomaten, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Rucola, Parmesan, kalte Datteltomatensauce, 23.00
Crema di Balsamico *A, G
Tomatoes, mozzarella, parma ham, rocket, parmesan, cold tomato sauce, crema di balsamico

Il Capo

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Datteltomaten, Mascarpone, Basilikum *A, G 24.00
Tomatoes, mozzarella, bresaola, grape tomatoes, mascarpone, basil leaves

s' Malbu

Tomaten, Mozzarella, Speck, Vorderschinken, Zwiebeln, Crème Fraîche *A, G 24.00
Tomatoes, mozzarella, bacon, boiled ham, onions, cream cheese

Mexicano

Tomaten, Mozzarella, Mais, Paprika, Bohnen, Speck *A, G 24.00
Tomatoes, mozzarella, corn, paprika, beans, bacon

Bresaola e Porcini

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze *A, G 24.00
Tomatoes, mozzarella, bresaola, porcini mushrooms

Pizza Lunga

halbmeter Pizza auf Holzbrett mit Zutaten nach Wahl:

Halfmeter Pizza on wooden board with ingredients of your choice:

Tomaten, Mozzarella / Tomatoes, mozzarella *A, G 23.00
jede weitere Zutat / each additional ingredient: 2.00

_ Sardellen / anchovies	_ Spinat / spinach	_ getrocknete Tomaten / dried tomatoes
_ Kapern / capers	_ Datteltomaten / grape tomatoes	_ Crème Fraîche / crème fraîche
_ Oliven / olives	_ Pinienkerne / pine nuts	_ Ei / egg
_ Champignons / mushrooms	_ Rucola / rocket	_ Trüffelöl / truffle-oil
_ Vorderschinken / boiled ham	_ Zwiebeln / onions	_ Prosciutto di Parma 3.00
_ Salami / salami	_ Steinpilze / porcini mushrooms	_ Rauchlachs / 3.00 smoked salmon
_ scharfe Salami / spicy salami	_ Parmesan / parmesan	_ Meeresfrüchte / 3.00 seafood
_ Speck / bacon	_ Gorgonzola / gorgonzola	_ Garnelen / prawns 5.00
_ Tonno / tuna	_ Brie / brie	_ Knoblauch / garlic 0.00
_ Bresaola / bresaola	_ Mascarpone / marscarpone	_ Basilikum / basil 0.00
_ frische Ananas / fresh pineapple	_ Ricotta / ricotta	_ Crema di Balsamico 0.00
_ Artischocken / artichoke	_ Lauch / leek	
_ Paprika / paprika	_ rote Zwiebeln / red onions	
_ saisonales Gemüse / seasonal vegetable		

DOLCI

ITALIENISCHE NACHSPEISEN KLASSIKER

Minidesserts la Cucina

Unser Service empfiehlt Ihnen gerne am Tisch die tagesaktuellen Desserts. *A, C, E, G, H 5.00
Our waiters will be pleased to recommend the desserts of the day.

Café Affogato

Espresso mit 1 Kugel Vanilleglace *C, G 7.00
Espresso with one scoop of vanilla ice cream

Citronello

Limone Sorbetto (1 Kugel), Prosecco oder Vodka 11.00
Lemon sorbet (1 scoop), prosecco or vodka

Le Stelle

süsse kleine Calzone (Pizzateig) für zwei Personen:
Nutella, Bananen, Sternenregen *A, G, H 13.00
Small sweet calzone (Pizza) for two: nut-nougat cream, bananas, starfall-surprise

Unsere original italienischen Gelati Spezialitäten von Gelato di Natura Mantecati* *

pro Kugel (Vanille, Cioccolino, Panna Acida, Fior di Latte, Noce (Walnuss), Stracciatella) *G 3.50
per scoop ice cream (vanilla, Cioccolino, sour cream, milk, walnut, stracciatella) *G 3.50
mit Schlagrahm / with whipped cream *G 1.50

Unsere original italienischen Sorbetto Spezialitäten von Gelato di Natura Mantecati* *

pro Kugel (Limone, Mango, Mandarino, Lampone Sorbetto (Himbeer)) 3.50
per scoop sorbet (lemon, mango, mandarin, raspberry sorbet) 3.50
mit Schlagrahm / with whipped cream *G 1.50

**alle unsere Gelatis sind glutenfrei & alle unsere Sorbettos sind glutenfrei & laktosefrei

**all our ice creams are glutenfree & all our sorbets are gluten- and lactofree

SUPPLEMENTI

EXTRAS

Oliven im Glas zu einem Glas Wein A glas of olives	pro Person	3.50
Brot und Oliven Bread and olives *A	pro Person	4.50
Triologia del Fomaggio Parmesan, Tallegio, Gorgonzola, Trauben, Feigensenf, Oliven, Brot *A, G, M Parmesan, tallegio, gorgonzola, grapes, fig mustard, olives, bread		15.50
Brot extra Bread extra *A	pro Person	3.50
Extragedeck Extra dish	pro Person	5.00
Einpackservice Material und Personalkosten Packing service (material and staff costs)	pro Speise	0.00

*Allergene:

A: Gluten / B: Krebstiere / C: Eier / D: Fisch / E: Erdnüsse / F: Sojabohnen / G: Milch/Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesamsamen / O: Schwefeldioxid und Sulfite
P: Lupinen / R: Weichtiere (Muscheln, Tintenfische, Schnecken)

*Allergens:

A: gluten weath / B: crustaceans / C: eggs / D: fish / E: peanuts / F: soya beans / G: milk/lactose
H: nuts / L: celery / M: mustard / N: sesame seeds / O: sulphur dioxide and sulphites
P: lupin / R: molluscs (mussels, land snails, squids)

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten, können Sie gerne die Servicemitarbeiter fragen.
If you have allergens or incompatibilities, please ask our waiters.

Produktherkunft / Product origin:

Eier/Eggs: Liechtenstein - Balzers - Bauernhof Nigg / farm Nigg
Tagesfischempfehlung/Fish of the day: Nordost Atlantik / Northeastern atlantic FZ 27
Meeresfrüchte/Seafood: Westpazifik / Western Pacific FZ 87 / 71 (Thailand)
Räucherlachs/Smoked salmon: Aquakultur Norwegen / aquaculture Norway
Muscheln/ Shellfish: Italien Mittel- und Schwarzes Meer / Italia mediterranean and black sea
Kalbshaxe/ Veal shank: Schweiz / Switzerland
Garnele/Shrimp: Aquakultur Vietnam / aquaculture Vietnam
Thunfisch/Tuna: Aquakultur Vietnam / aquaculture Vietnam
Poulet/Chicken: Ungarn / Hungary*
Kalb/Veal: Schweiz / Switzerland
Rib Eye/Veal: Swiss Gourmet Beef
Rindscarpaccio/Beef-Carpaccio: Swiss Gourmet Beef
Rind/Beef: Irland / Ireland
Tomahawk: Canadian Heritage
Porterhouse: Swiss Gourmet Beef
T-Bone Steak: Swiss Gourmet Beef



... Vegetarisch/Vegetarian

*nach EU Zuchttrichtlinien gezüchtet und verarbeitet / reared and produced according to EU breeding rules

All prices in Swiss Francs incl. legal VAT. Unfortunately, we cannot accept credit card payments under CHF 20.00.

For invoices under CHF 200.00 an additional fee of CHF 10.00 will apply.

We ask for your understanding that re-orders and special requests will be charged in addition.

Thank you and enjoy!

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt. Leider können wir keine Kreditkartenzahlungen unter CHF 20.00 akzeptieren.

Für Rechnungsversand unter CHF 200.00 wird eine Bearbeitungsgebühr von CHF 15.00 fällig.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass Umbestellungen und Sonderwünsche zusätzlich verrechnet werden.

Vielen Dank und Buon Appetito!