

Paste e risotto

Ravioli di pomodori secchi al burro, salvia e parmigiano

Ravioli mit einer Füllung aus sonnengetrockneten Tomaten und Ricotta, an einer Butter- und Salbeisauce mit Parmesan

Vorspeise Fr.17.00 / Portion Fr. 22.00

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, Olivenöl extra Vergine und Kräutern

Vorspeise Fr. 19.50 / Portion Fr. 24.50

Tagliolini alla crema di limone e basilico

Frische, dünne Bandnudeln mit Peperoncino und Basilikum an einer Zitronen-Rahmsauce

Vorspeise Fr. 14.00 / Portion Fr. 19.00

I ravioli di Fontina con crema di parmigiano al profumo di tartufo

Fontina-Ravioli an einer Parmesan-Rahmsauce mit Trüffel parfümiert

Vorspeise Fr. 21.00 / Portion Fr. 26.00

Penne scampi del "Corsaro"

Makkaroni mit Scampi, Venusmuscheln, Crevetten, Wodka, Tomaten-Rahmsauce und Rucola

Vorspeise Fr. 23.00 / Portion Fr. 28.00

Le penne dello "Chef"

Makkaroni mit gebratenen Rindsfiletwürfeln und Steinpilzen, an einer Fleisch-Rahmsauce und mit Trüffelöl parfümiert

Vorspeise Fr. 24.50 / Portion Fr. 29.50

Tagliatelle ai porcini trifolati

Bandnudeln mit Steinpilzen, Knoblauch und Olivenöl

Vorspeise Fr. 18.50 / Portion Fr. 23.50

Caramelle di magro con passato di pomodoro, profumate alla salvia

Frische Nudeltaschen gefüllt mit Quark an einer leicht Parfümierten Salbei-Tomatensauce

Vorspeise Fr. 17.00 / Portion Fr. 22.00

Il risotto al taleggio e trevisana

Carnaroli-Risotto mit rotem Chicorée und Taleggio Käse

Vorspeise Fr. 20.00 / Portion Fr. 25.00

Lasagne verdi all'emiliana

Hausgemacht, nach einem Original-Rezept aus der Emilia Romagna zubereitet,
im Ofen gratiniert

Vorspeise Fr. 16.00 / Portion Fr. 21.00

Preise inkl. 7.6 % Mwst.