



Menu

		CHF kl. Port.	CHF Port.
ANTIPASTI	Insalata verde Grüner Salat <i>Green salad</i>		8.50
	Insalata mista Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>		9.50
	Insalata di rucola con scaglie di Grana Padano Rucolasalat mit Grana Padano Spänen <i>Rocket salad with Grana Padano shavings</i>		12.50
	Insalata caprese con mozzarella di bufala e pomodoro fresco Frische Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico <i>Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil, olive oil and balsamic</i>		18.50
	Insalata San Marco Insalata gigante con tonno e mozzarelline Grosser Salatteller mit Thunfisch und Mozzarellaperlen <i>Large salad with tuna and beads of mozzarella</i>		19.50
	Antipasto all'italiana con misto di salumi e formaggio sardo Italienischer Antipastiteller mit Wurstwaren und sardischem Käse <i>Italian appetizer with cold cuts and sardinian cheese</i>		19.50
	Carpaccio di melanzane alla griglia con pomodoro fresco, rucola e cipolla Carpaccio aus grillierten Auberginen mit frischen Tomaten, Rucola und Zwiebeln <i>Carpaccio of grilled eggplant with fresh tomatoes, rocket and onion</i>		12.00
	Carpaccio di manzo all'olio di oliva e limone con rucola e scaglie di Grana Padano Rindscarpaccio an Zitronen-Olivenöl mit Rucola und Grana Padano Spänen <i>Beef carpaccio with lemon olive oil, rocket and Grana Padano shavings</i>	21.50	28.50
	Bruschette al pomodoro marinato all'aglio e basilico Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Basilikum <i>Toasted bread slices with tomatoes, garlic and basil</i>		9.50
	Focaccia all'aglio e olive nere Fladenbrot mit Knoblauch und schwarzen oliven <i>Fleatbread with garlic and black olives</i>		9.50
MINESTRE	Crema di pomodoro al mascarpone Tomatencremesuppe mit Mascarpone <i>Tomato cream soup with mascarpone</i>		9.50
	Minestrone Gemüsesuppe <i>Vegetable soup</i>		9.50
	Stracciatella della nonna Italienische Suppe aus Bouillon mit aufgeschlagenem Ei <i>Italian soup with bouillon and pitched egg</i>		9.50

		CHF kl. Port.	CHF Port.
PASTA	Penne all'arrabbiata Penne an Tomatensauce mit Knoblauch und Peperoncini <i>Penne with tomato sauce, garlic and chili pepper</i>	14.00	18.50
	Spaghetti all'aglio, olio d'oliva e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper</i>	14.00	18.50
	Spaghetti al pesto con basilico, pinoli e Grana Padano Spaghetti mit Basilikum, Pinienkernen und Grana Padano <i>Spaghetti with basil, pine nuts and Grana Padano</i>	16.50	21.50
	Spaghetti alla carbonara con pancetta, uova, Grana Padano e panna Spaghetti mit Speck, Ei, Grana Padano und Rahm <i>Spaghetti with bacon, egg, Grana Padano and cream</i>	17.00	22.50
RISOTTI	Risotto allo zafferano e scaglie di Grana Padano Safranrisotto mit Grana Padano Spänen <i>Saffron risotto with Grana Padano shavings</i>	17.00	22.50
	Risotto ai funghi porcini Risotto mit Steinpilzen <i>Risotto with cep mushrooms</i>	18.00	23.50

		CHF kl. Port.	CHF Port.
PASTA FRESCA	Tagliolini con ricotta fresca, basilico e pomodorini	15.00	19.50
	Tagliolini mit frischem Ricotta, Basilikum und Cherrytomaten <i>Tagliolini with fresh ricotta, basil and cherry tomatoes</i>		
	Tagliolini alla pescatora		25.00
	con frutti di mare, pomodorini e vino bianco in salsa di pomodoro		
	Tagliolini mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten und Weisswein in Tomatensauce <i>Tagliolini with seafood, cherry tomatoes and white wine in a tomato sauce</i>		
	Tagliatelle allo stile dello Chef ai funghi porcini e gamberetti	21.00	28.00
	con salsa allo zafferano e panna		
	Tagliatelle mit Steinpilzen und Cocktailcrevetten an Safranrahmsauce <i>Tagliatelle with cep mushrooms and cocktail shrimps in saffron cream sauce</i>		
	Tagliatelle San Marco	21.50	28.50
	con bocconcini di manzo e pomodori secchi in salsa aurora		
Tagliatelle mit Rindsfleischwürfel und getrockneten Tomaten an rosa Sauce <i>Tagliatelle with cubes of beef and dried tomatoes in pink sauce</i>			
Pappardelle al salmone affumicato e gamberetti flambé alla vodka	21.00	28.00	
Pappardelle mit geräuchertem Lachs, Cocktailcrevetten und Wodka <i>Pappardelle with smoked salmon, cocktail shrimps and vodka</i>			
Pappardelle alla bolognese	16.00	21.00	
Pappardelle mit Bolognesesauce / <i>Pappardelle with bolognese sauce</i>			
Gnocchi di patate al pomodoro e basilico	15.00	19.50	
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Basilikum <i>Potato gnocchi with tomato sauce and basil</i>			
Gnocchi di patate al gorgonzola e spinaci	16.50	22.00	
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce und Spinat <i>Potato gnocchi with gorgonzola sauce and spinach</i>			
Cannelloni della casa ripieni di ricotta e spinaci		23.50	
con mozzarella gratinata al forno			
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Mozzarella im Ofen gratiniert <i>Homemade cannelloni stuffed with ricotta and spinach with mozzarella gratinated in the oven</i>			
Lasagna tradizionale fatta in casa con carne macinata,		24.50	
besciamella, salsa al pomodoro, Grana Padano e mozzarella			
Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch, Béchamel, Tomatensauce, Grana Padano und Mozzarella <i>Homemade lasagna with minced meat, bechamel, tomato sauce, Grana Padano and mozzarella</i>			
PASTA RIPIENA FATTA IN CASA	Triangoli ripieni di formaggio con pancetta, cipolla e burro fuso	19.50	26.00
	Triangoli mit Käsefüllung an Speck, Zwiebeln und zerlassener Butter <i>Triangoli stuffed with cheese on bacon, onions and melted butter</i>		
Panzerotto al salmone con pomodoro, panna e aneto	21.00	28.00	
Panzerotto mit Lachsfüllung an Tomatenrahmsauce und Dill <i>Panzerotto stuffed with salmon on tomato cream sauce and dill</i>			

		CHF kl. Port.	CHF Port.
PESCE	Filetto di salmone alla griglia con patate al forno e verdura alla mediterranea Grilliertes Lachsfilet mit Ofenkartoffeln und mediterranem Gemüse <i>Grilled fillet of salmon with potatoes and mediterranean vegetables</i>		35.00
	Filetti di branzino all'olio di timo al limone con riso al burro e verdura alla mediterranea Wolfsbarschfilets an Thymian-Zitronen-Öl mit Butterreis und mediterranem Gemüse <i>Filletts of sea bass on thyme-lemon-oil with buttered rice and mediterranean vegetables</i>		38.50
	Gamberoni "alla Diavola" con olio d'oliva, aglio, peperoncino e pomodoro al Brandy servito con riso al burro Riesencrevetten mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini an Brandy-Tomatensauce serviert mit Butterreis <i>King prawns with olive oil, garlic, chili pepper at Brandy tomato sauce served with buttered rice</i>		41.50
CARNE	Ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano e verdura alla mediterranea Kalbsossobuco nach Milanese Art mit Safranrisotto und mediterranem Gemüse <i>Veal ossobuco milanese style with saffron risotto and mediterranean vegetables</i>		38.00
	Costolette d'agnello alla griglia con salsa al balsamico servito con tagliatelle al burro e verdura Lammkoteletten vom Grill mit Balsamicosauce dazu Butternudeln und Gemüse <i>Grilled lamb chops with balsamic sauce served with buttered noodles and vegetables</i>		39.50
	Tagliata di manzo su rucola all'olio di tartufo con scaglie di Grana Padano e patate al rosmarino Tranchiertes Rindsentrecôte auf Rucola mit Trüffelaroma und Grana Padano Spänen dazu Rosmarinkartoffeln <i>Sliced sirloin steak of beef on rocket with truffle arome and Grana Padano shavings served with rosemary potatoes</i>		42.00
	Scaloppine di vitello al limone con tagliolini al burro Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Buttertagliolini <i>Veal cutlets on lemon sauce with buttered tagliolini</i>		42.00
CONTORNI	Insalatina mista / Kl. gemischter Salat / <i>Small mixed salad</i>		5.50
	Riso / Reis / <i>Rice</i>		5.50
	Patate al forno / Ofenkartoffeln / <i>Potatoes</i>		6.00
	Tagliatelle / Nudeln / <i>Noodles</i>		6.00
	Risotto al Grana Padano / Risotto mit Grana Padano / <i>Risotto with Grana Padano</i>		7.50
Verdure di stagione / Saisongemüse / <i>Seasonal vegetables</i>		7.50	

		CHF kl. Port.	CHF Port.
PIZZE	MARGHERITA	14.00	16.00
	Pomodoro e mozzarella		
	Tomaten und Mozzarella <i>Tomatoes and mozzarella</i>		
	MAFIOSA	15.50	17.50
	Pomodoro, mozzarella, peperoncino, aglio e olive		
	Tomaten, Mozzarella, Peperoncini, Knoblauch und Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, chili pepper, garlic and olives</i>		
	NAPOLI	16.00	18.00
	Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe		
	Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen <i>Tomatoes, mozzarella, capers and anchovies</i>		
	QUATTRO STAGIONI	17.50	19.50
	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive e carciofi		
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes</i>		
	PROSCIUTTO	16.00	18.00
	Pomodoro, mozzarella e prosciutto		
Tomaten, Mozzarella und Schinken <i>Tomatoes, mozzarella and ham</i>			
FUNGHI	15.50	17.50	
Pomodoro, mozzarella e funghi			
Tomaten, Mozzarella und Champignons <i>Tomatoes, mozzarella and mushrooms</i>			
PROSCIUTTO E FUNGHI	16.50	18.50	
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi			
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons <i>Tomatoes, mozzarella, ham and mushrooms</i>			
AMALFI	18.50	20.50	
Pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodori secchi e capperi			
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, getrocknete Tomaten und Kapern <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, dried tomatoes and capers</i>			
CANAL GRANDE	17.50	19.50	
Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, melanzane alla griglia e rucola			
Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten, grillierte Auberginen und Rucola <i>Tomatoes, mozzarella, dried tomatoes, grilled eggplant and rocket</i>			
FRUTTI DI MARE		24.50	
Pomodoro, mozzarella e frutti di mare			
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte <i>Tomatoes, mozzarella and sea food</i>			
GORGONZOLA	17.00	19.00	
Pomodoro, mozzarella e gorgonzola			
Tomaten, Mozzarella und Gorgonzola <i>Tomatoes, mozzarella and gorgonzola</i>			

	CHF kl. Port.	CHF Port.
PIZZE		
RIALTO	19.00	21.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e aglio Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami and garlic</i>		
CALZONE		21.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uova Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms and egg</i>		
SALMONE	19.00	21.00
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato e cipolle Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs und Zwiebeln <i>Tomatoes, mozzarella, smoked salmon and onions</i>		
SAN MARCO	19.00	21.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi e cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern und Zwiebeln <i>Tomatoes, mozzarella, tuna, capers and onions</i>		
CAMPAGNOLA	19.00	21.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, pancetta, aglio e cipolle Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Knoblauch und Zwiebeln <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, bacon, garlic and onions</i>		
MISS ITALIA		24.50
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, prosciutto di Parma, rucola e scaglie di Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano Spänen <i>Tomatoes, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket and Grana Padano shavings</i>		
BUFALA		21.50
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco e olio d'oliva Tomaten, Büffelmozzarella, frischer Basilikum und Olivenöl <i>Tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil and olive oil</i>		
VEGETARIANA	16.50	18.50
Pomodoro, mozzarella e verdure di stagione Tomaten, Mozzarella und Saisongemüse <i>Tomatoes, mozzarella and seasonal vegetables</i>		
DELLO CHEF	21.00	23.00
Pomodoro, mozzarella, mascarpone e prosciutto di Parma Tomaten, Mozzarella, Mascarpone und Parmaschinken <i>Tomatoes, mozzarella, mascarpone and Parma ham</i>		