

# Antipasti

<b>Burrata</b> Burrata / Culatello di Zibello / Feigensenf	27.50
<b>Carne Cruda</b> Rinderfilet Tatar "Alba-Style" / Grillbrot / Eigelb	37.00
<b>Parmiggiana 2.0</b> Auberginen Parmiggiana Style	25.00
<b>Daniele "Tataki"</b> Halbgebraten Thunfisch / Erbsen-Vellutata / Schalotten	29.50
<b>La prima volta a Sperlonga</b> Seppia / Blaukartoffel / Aliciessenz	29.50
<b>Caciucco Livornese</b> Livornet Fischsuppe / leichter Tomatensugo / Grillbrot	35.00

# Paste

<b>Puttanesca di Carciofi</b> Spaghetti Mancini / frische Artischocken / weisse Puttanesca Salsa	31.00
<b>Carbonara senza panna</b> Tonnarelli / Ei / Pecorino / Edel Speck Guanciale	35.00
<b>Lo scoglio</b> Linguine Mancini / leichter Tomatensugo / Meeresfrüchten	38.00
<b>Coniglio Bianco</b> Paccheri / weisse Kaninchen-Ragout / Rosmarin	35.00
<b>Giovanni Nuzzo a Napoli</b> Tschinggli-Hose / „Giovanni's Salsiccia / Napolitan-Genovese	36.00

# Secondi piatti

<b>Agnello</b> Lammkarree vom Grill / Acquerello Parmesanrisotto	51.00
<b>«MUSICA» per il palato</b> Dieter Meier Rinds-filet / Saisongemüse	69.50
<b>Stinco, fatto piano piano</b> Wiesenschwein-Haxe / Cime di Rapa	49.50
<b>Frittura mista</b> Frittierte Babycalamari und Sardellen / Saisonblattsalat / Zitrone	52.00
<b>Pescato del giorno</b> Wolfssbarschfilet "Greenegg" / Saisongemüse	54.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Rindsfleisch (Argentinien- Italien kann mit Hormonen und-oder Antibiotika erzeugt worden sein. Kaninchen (Frankreich)  
Kalbsfleisch (CH) – Schweinefleisch (CH) - Lamm (Irland) - Meeresfrüchte (Italien-Holland) – Hirsch (New Zealand/Österreich) – Fisch (Italien)



**...Daniele vi consiglia:**

**...a far l'amor comincia tu!**

**«TUTTO»**

**«Daniele`s Freestyle»**

Geniessen Sie ein Menü und lassen sie sich kulinarisch  
von der Esskultur Italiens verwöhnen.

3 Gänge CHF 88.00

4 Gänge CHF 99.50

5 Gänge CHF 120.00

Das Menü wird nur am ganzen Tisch serviert!



Per voi ai fornelli: **Cristian Girolo e Lorenzo Craba**