

ANTIPASTI

1 Persona /+ amici

Serviert mit selbstgemachten Sauerteig-Brot

PIATTO DI GUTSCHI (per 2 persone)	32
Mortadella di pistacchio, Prosciutto Cotto, Prosciutto Crudo "Umbriaco", Parmigiano 32 mesi DOP, Stracciatella, Caponata, Olive Nocellara, Eschalotten, Grissini	
INSALATA DI CARCIOFI v	15 / +9
Artischocke, Schnittlauch, confierte Tomaten, roter Chicorée, Parmigiano 32 mesi DOP, Salzzitronen-Vinaigrette	
VITELLO TONNATO	19 / +11
Kalbfleisch, Thunfisch, Eschalotten, Kapern, Basilikumöl	
BRUSCHETTA DI GUTSCHI v	15 / +9
Tomate, Knoblauch, Baba Ganoush, Parmigiano 32 mesi DOP, roter Chicorée	
INSALATA DI GUTSCHI VEG	15 / +9
Blattsalate, confierte Tomaten, Pistazie, Salzzitronen-Vinaigrette	
STRACCIATELLA DI BUFALA v	17 / +10
Chiliöl, Caponata, Honig, roter Chicorée	
TARTARE DI MANZO DI CHIANINA	23/+11
Eigelb, Parmigiano DOP 32 mesi, Kapern, Sardellen, Eschalotten, Knoblauch-Brot	
INSALATA DI FINOCCHIO Veg	16 / +9.5
Fenchel, Baumnuss, Granatapfel, kandierte Zitrone, Minze, Schnittlauch	

PIZZE unser Teig wird mindestens 72 Stunden fermentiert

MARINARA VEG	19
San Marzano DOP, Knoblauch, Oregano, Basilikum	
+ Alici di Sicilia	+6
MARGHERITA v	21
San Marzano DOP, Fior di latte Campano, Basilikum	
TONNO	29
Gelbe Tomatensauce, Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Basilikum, Kapern	
MORTAZZA	31
Fior di Latte Campano, Büffel Ricotta, Mortadella, Pistazien Pesto, Pistazie, Basilikum	
+ Trüffel	+10
PROSCIUTTO COTTO	26
San Marzano DOP, Fior di latte Campano, Schinken, Pfeffer, Basilikum	
SALAME NAPOLI	26
San Marzano DOP, Fior di latte Campano, Salame Napoli, Parmigiano 32 mesi DOP, Basilikum	
SALSICCIA E FRIARIELLI	27
Fior di latte Campano, Salsiccia di Finocchio, Friarielli	
TARTUFO	36
Bianca, Fior di latte Campano, Bresaola della Valtellina, Pecorino DOP Crème, schwarzer Trüffel	
LA PORCINI	36
Bianca, Fior die latte Campano, Steinpilze, Guanciale Romano, Petersilie, Pinienkerne	
UMBRIACO	29
Fior di latte Campano, Cherrytomaten, Rucola, Umbriaco Schinken, Parmigiano 32 mesi DOP	
NDUJA	27
San Marzano DOP, Fior di latte Campano, Nduja Calabrese, Stracciatella die Bufala, Basilikum	
BABA VEG	26
Gelbe Tomatensauce, Olive Taggiasche, Baba Ganoush, Zucchetti, Oregano	

Bei Fragen zu Allergenen, geben wir dir gerne Auskunft
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

v = Vegi /VEG = Vegan

SELVA BLU V

26

Fior di latte Campano, Gorgonzola DOP, Honig, Baumnuss, Birne, Pesteda

SUPPLEMENTI

Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Rucola	3
Olive Taggiasche, Büffel Ricotta, Parmigiano 32 mesi DOP	4
Stracciatella di Bufala, Gorgonzola DOP	5
Alici di Sicilia, Steinpilz	6
Trüffel	10

Bei Fragen zu Allergenen, geben wir dir gerne Auskunft
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

V = Vegi / VEG = Vegan

Bei Fragen zu Allergenen, geben wir dir gerne Auskunft
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

V = Vegi / VEG = Vegan