

Qualcosa da stuzzicare:

Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha stuzzicato bene.

2 persone

Tagliere casanoa 28.00

Platte mit Aufschnitt, Käse und Vorspeisen

Affettato italiano 27.00

Aufschnittplatte

Bruschette quattro colori 17.00

Bruschette mit verschiedenen
italienischen Pasten

Antipasto italiano 26.00

Verschiedene Vorspeisen und Oliven

Fritto misto vegetariano 28.00

Vegetarische, frittierte Platte

1 pezzo/1 porzione

Arancino al ragù 7.00

zirka 100g

Arancino vegetariano 6.00

zirka 80g

Acciughe del cantabrico 19.00

Sardellen mit Brioche und Butter

La nostra cucina calda:

Tre antipasti, tre primi, tre piatti principali e tre dessert. I tre elementi vengono cambiati ogni tre mesi, in modo da poter cucinare in base alla stagione e avere sempre qualcosa di nuovo da gustare.

Antipasti:

Carpaccio di pomodoro	19.00
------------------------------	-------

Tomaten, Burrata, Basilikumpesto, Olivenöl

Tartare di manzo 140g	29.00
------------------------------	-------

Rindstartare 140g

Tartare di melanzane	24.00
-----------------------------	-------

Auberginen Tartare mit Minze und Zitrone

Primi:

Fusilloni crudaiola	24.00
----------------------------	-------

Lauwarme Fusilloni mit Tomatensauce, Basilikum, gesalzene Ricotta

Risotto crema di piselli e calamari	29.00
--	-------

Risotto an einer Erbsencreme mit Calamari

Orecchiette al pistacchio & burrata	27.00
--	-------

Pasta an einer Pistaziensauce und Burrata Creme

Secondi:

Roastbeef	42.00
------------------	-------

Rosa, warm aufgeschnittenes Roastbeef
serviert mit einer gefüllten Tomate
und Ofenkartoffeln

Orata	39.00
--------------	-------

Goldbrassefilet serviert mit Spinat und Ofenkartoffeln

Peperone ripieno	28.00
-------------------------	-------

Grillierte, gefüllte Peperoni mit Gemüse und
geräucherter Mozzarella. Serviert mit Ofenkartoffeln

Contorni:

Insalata d'estate	14.00
--------------------------	-------

Tomaten, rote Zwiebeln, Scamorza, rote Bohnen

Dolci:

Tiramisù al limone Zitronen Tiramisù	12.00
Brioche calda con gelato al pistacchio Luftiges, süsses Brot mit Pistazienglace	14.00
Cheescake frutti rossi Cheescake mit roten Früchten	14.00

Specialità della settimana:

DRINKS:

Aperitivi:

Oggi l'aperitivo è un'occasione sociale molto amata e diffusa in Italia: meno impegnativa di una cena, ci permette di rilassarci e stare in compagnia, vedere gli amici e magari anche uscire con quella persona speciale con cui ancora non ci sentiamo pronti per una cena fuori.

Aperol Spritz Aperol, Prosecco	11.00
Campari Spritz Campari, Prosecco	12.00
Spritz Italiano Italicus, Prosecco	12.00
Mojito Rum, Limette, Minze	14.50
Hugo Prosecco, Holunder, Minze	12.00
Lillet Lillet, Beeren	12.00

Birra:

Nel medioevo la birra era la bevanda più popolare dopo l'acqua.

	Fl. 0.33l	Fl. 0.66l
Moretti	5.00	9.00
Messina	5.50	
Moretti Zero 0% vol	4.50	

Creazioni della casa:

Traendo ispirazione da viaggi, persone e luoghi che abbiamo avuto la fortuna di conoscere, abbiamo creato diverse bevande originali.

Summer breeze 16.00
erfrischend, würzig
St. Jermain, Minze, Ginger Beer

Orange Mango 18.00
fruchtig, elegant, erfrischend
Cubical Mango, Yuzu Likeur, Holunderblüte

Murphy 16.00
herb, prickelnd
Gin Mare, Grapefruit, Prosecco

Simba Sour 15.50
harmonisch, kontrastreich, vielschichtig
Salziger Vodka, Karamellsirup, Zitrone

Aarewasser 15.50
erfrischend, aromatisch, würzig
Italicus, weisser Martini, bitter Tonic

Mezcaloma 17.00
rauchig, fruchtig, sauer
Tequila, Mezcal, Chili, Grapefruit

Lilit 15.00
erfrischend, süss, spritzig
Limoncello, Lillet, Angostura

Ciquita 16.50
fruchtig, süss, erfrischend
Fusetti Banane, Zucker, Zitrone

Tribale 17.50
tropisch, frisch, bitter-süss
Rum, Aperol, Cordiale Passion fruit, Limette