

Qualcosa da stuzzicare:

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

2 persone

Tagliere casanoa 28.00

Aufschnitt, Käse und Vorspeisen

Affettato italiano 27.00

Aufschnittplatte, Oliven

Antipasto italiano 29.00

Antipasti, Käse, Caponata, Crocchette Baccalà

Fritto misto 28.00

Frittate Spezialitäten:
Gemüse, Mozzarella, Pizza fritta

Pinsa vegetariana 21.00

Rucola, Cherrytomaten,
Burrata, Pesto

Pinsa Italia 21.00

Rucola, Cherrytomaten,
Prosciutto crudo, Pesto

1 pezzo

Arancino al ragù 7.00

ca. 100g

Arancino vegetariano 6.00

ca. 80g

piccolo

Scampetti all'aglio 13.00

Mini Shrimps, Knoblauch, Petersilie,
Vecchia Romagna

Crocchette di Baccalà 17.00

Stockfisch, frittetes Kartoffelpüree

Polpette al sugo 15.00

Hackfleischbällchen in
Tomatensauce

La nostra cucina:

Un sapore tradizionale italiano con ingredienti freschi, semplici e di alta qualità, raffinati dai nostri due chef siciliani. Godetevi un pezzo d'Italia nel cuore di Soletta

Antipasti:

Insalata caprese 16.00

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Mozzarella all'italiana 17.00

Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola

Bruschette al pomodoro 12.00

Brot, Tomate, Basilikum, Knoblauch

Caponata siciliana 18.00

Peperoni, Auberginen, Zwiebeln, Sellerie, Oliven, süß-saure Tomatensauce

***Zusatz: Polpostücke + 3 Franken**

Piatto fresco vegetariano 20.00

grilliertes Gemüse, eingelegtes Gemüse, Bruschetta, Burratina

Primi:

Orecchiette salsiccia & cime di rapa 24.00

Hausgemachte sizilianische Schweinswurst mit einer Stängelkohlcremesauce

Linguine con le sarde 26.00

Sardellen, Kapern, Tomaten, Fenchel, Zwiebel und Petersilie

Lasagne casanova 24.00

Klassische Lasagne

Tagliatelle al ragu 23.00

Nudeln mit Bolognesesauce

Tagliatelle ai funghi vegetariano 25.00

Nudeln an einer Pilzsauce

Fussilioni al pesto di stagione 23.00

Spiralnudeln mit saisonalem Pesto

Secondi:

Saltimbocca alla Romana 36.00

Schweinsnierstück mit Rohschinken und Salbei
an einer Marsalasauce serviert mit
Gemüse und Risotto

Scalopina al Limone 35.00

Schweinsnierstück an einer Zitronensauce
serviert mit Gemüse und Risotto

Spada al profumo di mare 36.00

Schwertfisch an einer Tomaten-, Kapernsauce
serviert mit Kartoffeln

Parmigiana di melanzane 27.00

Geschichtete Auberginenlasagne mit
Mozzarella und Parmesan serviert mit Ofenkartoffeln

Contorni:

Insalata di stagione 12.00

Saisonsalat an hausgemachter Salatsauce

Dolci:

Tiramisù casanoa 12.00

Klassisches Tiramisù

Cannoli Siciliani 12.00

Biskuit gefüllt mit einer gesüßten Ricottacreme

Specialità della settimana: