

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

Frittierte Spezialitäten:
Gemüse, Mozzarella, Pizza frita

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, frittiertes 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 Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16.00
Mozzarella all'italiana Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola	17.00
Bruschette al pomodoro Brot, Tomate, Basilikum, Knoblauch	12.00
Caponata siciliana Peperoni, Auberginen, Zwiebeln, Sellerie, Oliven, süss-saure Tomatensauce *Zusatz: Polpostücke + 3 Franken	18.00
Piatto fresco vegetariano grilliertes Gemüse, eingelegtes Gemüse, Bruschetta, Burratina	20.00

Primi:

Orecchiette salsiccia & cime di rapa Hausgemachte sizilianische Schweinswurst mit einer Stängelkohlcremesauce	24.00
Linguine con le sarde Sardellen, Kapern, Tomaten, Fenchel, Zwiebel und Petersilie	26.00
Lasagne casanoa Klassische Lasagne	24.00
Tagliatelle al ragu Nudeln mit Bolognesesauce	23.00
Tagliatelle ai funghi vegetariano Nudeln an einer Pilzsauce	25.00
Fussiloni al pesto di stagione Spiralnudeln mit saisonalem Pesto	23.00

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 Riccotta-creme

Specialità della settimana: