



## BOLLICINE

### **Franciacorta Extra Brut DOCG**

Chardonnay e Pinot Nero | Camossi – Lombardia

CHF 10

### **Prosecco Superiore DOCG '23**

Glera | Borgo Antico – Veneto

CHF 8

## BIANCHI

### **Soave DOC '23**

Garganega e Trebbiano di Soave | Ilatium – Veneto

CHF 8.50

### **Grillo DOC '22**

Grillo | Mokarta – Sicilia

CHF 8

## ROSSI

### **Morellino di Scansano DOCG '21**

Sangiovese & Cab.Sauvignon  
Poggio Nibbiale – Toscana

CHF 8.50

### **"Susumaniello" Salento IGT '21**

Susumaniello | Masseria Li Veli – Puglia

CHF 8.50



## ANTIPASTI

### VEGI - **Zuppa di cavolfiore e broccoli**

Orientalische Gemüsesuppe

CHF 12

### VEGI - **Insalatina**

Kleiner gemischter Salat

CHF 12

### VEGI - **Caprino caldo su bruschetta**

Warme Geisskäse auf Bruschetta | Salat

CHF 18

### VEGI - **Carciofo ripieno all'abruzzese**

Artischocken mit Eier-Käse-Gemüsefüllung

CHF 18

### **Vitello tonnato**

Kalbsfleisch | Thonsauce | Kapern | "Carasau" Brot

CHF 19

### **Impepata di cozze**

Sautierte Moules de Bouchot  
aus Mont Saint-Michel

CHF 18 | CHF 29 ALS HAUPTGANG

## PRIMI (½ ALS VORSPEISE)

### VEGI - **Rigatoni alla norma**

Teigwaren mit Auberginen | Tomatensauce  
Gesalzener Ricotta

CHF 28



### **Ravioli di salsiccia, cimette e provola**

Hausg. Ravioli gefüllt mit hausg. Salsiccia  
Provola-Käse | Stängelkohl

CHF 33

### **Pappardelle al cervo**

Hausg. Teigwaren mit Reh-Ragù

CHF 34

## SECONDI

### **Melanzane ripiene**

Gefüllten Auberginen mit Rinderhackfleisch  
Ofenkartoffeln

CHF 38

### **Bombette pugliesi**

Gefüllte Schweinefilet-Minirouladen | Gemüse  
Grana-Käse-Risotto

CHF 36

### **Fegato alla "Veneziana"**

Kalbslüberli an Weissweinsauce | Zwiebel  
Grana-Käse-Risotto

CHF 42

### **Calamari ripieni**

Gefüllte Tintenfisch | Meeresfrüchte | Sugo  
Ofenkartoffeln

CHF 38

### **Branzino mediterranea al forno**

Wolfsbarsch aus dem Ofen | Gemüse | Kartoffeln

CHF 42

Deklaration der Fleischherkunft: Schwein / Kalb – Schweiz  
Rind: Ojo de Agua von Dieter Meier - Mendoza – Argentinien  
Reh – Austria | Fisch: Wolfsbarsch – Spanien



## DOLCI

### **Cantucci fatti in casa e Vin Santo**

CHF 12

### **Mousse al cioccolato con fragole fresche**

Schoggi-Mousse mit frische Erdbeeren

CHF 11

### **Affogato**

Vanilla Glacè + Espresso Shot

CHF 10

### **Sorbetto al limone**

CHF 8

## DOPOCENA

### **Grappe Capovilla - Veneto**

Moscato Giallo | Brunello | Amarone

CHF 12

### **Grappe Pojer e Sandri - Trentino**

Zero infinito | Traminer | Riesling

CHF 10

### Amari vari...

Amaro del Capo | Dente di Leone | Averna

Braulio | Fernet Branca | Montenegro | San Simone

Genepy | Limoncello della costa Ligure di Ponente

CHF 9

Wir danke für Ihren Besuch!

After Dinner Cocktails @ DAMATTI