



## BOLLICINE

### **Franciacorta Extra Brut DCG**

Chardonnay e Pinot Nero | Camossi – Lombardia

CHF 10

### **Prosecco Superiore DCG '23**

Glera | Borgo Antico – Veneto

CHF 8

## BIANCHI

### **Soave DOC '23**

Garganega e Trebbiano di Soave | Ilatium – Veneto

CHF 8

### **"Marine" Colli Tortonesi DOC '19**

Favorita | Marina Coppi – Piemonte

CHF 8.50

## ROSSI

### **"Epoca" Venezia Giulia IGT '17**

Schioppettino e Merlot | Cadibon – Friuli

CHF 8.50

### **Rosso di Montalcino DOC '20**

Sangiovese | Toscana

CHF 8.50



## ANTIPASTI

VEGI - **Zuppa di verdure all'orientale**  
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 19

**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 - **Paccheri alla norma**  
Teigwaren mit Auberginen | Tomatensauce  
Gesalzener Ricotta | Basilikum

CHF 28



### **Pappardelle con cinghiale**

Hausg. Teigwaren mit Wildschwein-Ragù

CHF 31

### **Tagliatelle alla "Filicudi"**

Hausg. Teigwaren mit Moules de Bouchot  
Datteltomaten | Zitrone

CHF 31

## SECONDI

### **Trippa in umido**

Geschmortes Rindschutteln | Ofenkartoffeln

CHF 29

### **Ossobuco con risotto allo zafferano**

Rindshaxe geschmort mit Gemüse  
Safran-Risotto

CHF 39

### **Involtini di vitello al sugo**

Kalbs Rouladen mit Kräuter-Käsefüllung  
Gemüse | Grana-Risotto

CHF 39

### **Bistecca "Ojo de Agua"**

Rib-Eye ca. 300 gr vom Grill | Gemüse  
Hausg. Kräuterbutter | Ofenkartoffeln

CHF 48

### **Calamari ripieni**

Gefüllte Tintenfisch | Meeresfrüchte | Sugo  
Ofenkartoffeln

CHF 38

Deklaration der Fleischherkunft: Schwein / Kalb – Schweiz  
Rind: Ojo de Agua von Dieter Meier - Mendoza – Argentinien  
Wildschwein – E.U. | Fisch: Wolfsbarsch – E.U.



## DOLCI

### **Profiterol fatto in casa con gelato alla nocciola**

Hausg. Windbeutel mit Haselnuss-Glacè

CHF 12

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

CHF 12

### **Tiramisù fatto in casa**

CHF 12

### **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