



BOLLICINE

Franciacorta Extra Brut DOCG

Chardonnay e Pinot Nero | Camossi – Lombardia

CHF 10

BIANCHI

“Ora” Lugana DOC '22

Trebbiano di Soave e Chardonnay – Veneto

CHF 8

Grillo Sicilia DOC '22

Grillo - | Mokarta – Sicilia

CHF 8

ROSATO

“Mabilia” Cirò Rosè DOC '22

Gaglioppo | Ippolito – Calabria

CHF 8

ROSSI

Cerasuolo di Vittoria DOCG '21

Frappato e Nero D'Avola | Planeta – Sicilia

CHF 8

“Burdese” Sicilia DOC '18

Cabernet Sauvignon e Cab. Franc | Planeta

CHF 8.50



ANTIPASTI

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

Orientalische Gemüsesuppe

CHF 12

VEGI - **Insalatina**

Kleiner gemischter Salat

CHF 12

VEGI - **Carpaccio di zucchini e zucca con bufalina campana**

Marinierte Regio Zucchini-Kürbis "Carpaccio"
mit "Bufalina" aus Kampanien

CHF 18

Sarde in "Carpione"

Panierte Sardelle-Filet in "Carpione" mit
Essig-Weisswein-Marinade | Saison-Gemüse

CHF 16

Impepata di cozze

Sautierte Moules de Bouchot
aus Mont-Saint-Michel – France

CHF 18

Vitello tonnato

Kalbsfleisch | Thonsauce | Kapern | "Carasau" Brot

CHF 19

Prosciutto e melone

Prosciutto di Parma (24 Mesi) | Honigmelone

CHF 19

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte
Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal
Deklaration der Fleischherkunft: Kalb / Schwein - Schweiz | Lamm: Italien
Rind: Ojo de Agua von Dieter Meier - Mendoza - Argentinien
Fisch: Oktopus und Wolfsbarsch - Mittelmeer - Spain



PRIMI (½ ALS VORSPEISE)

VEGI - **Ravioli di sedano e aglio orsino**
Hausg. Ravioli mit Ricotta-Sellerie-Bärlauchfüllung
Salbeibuttersauce - Sugo

CHF 28

**Pappardelle al peperoncino dolce
con salsiccia e catalogna**
Hausg. Teigwaren mit hausg. Salsiccia-Ragù
Catalogna-Gemüse

CHF 29

**Scialatelli con cozze
pomodorini e salicornia**
Hausg. Rot-Teigwaren mit Moules de Bouchot
Datteltomaten | Salicornia-Meeresspargeln

CHF 29

SECONDI

Trippa in umido
Geschmortes Rindskutteln | Ofenkartoffeln

CHF 32

Bombette pugliesi
Gefüllte Schweinefilet-Minirouladen | Gemüse
Grana-Risotto

CHF 36

Saltimbocca alla romana
Kalbsschnitzel | Parmaschinken | Salbei
dazu Grana-Risotto

CHF 42

Bistecca "Ojo de Agua"
Rib-Eye ca. 300 gr vom Grill | Gemüse
Hausg. Kräuterbutter | Ofenkartoffeln

CHF 46

Orata mediterranea al forno
Dorade aus dem Ofen | Gemüse | Kartoffeln

CHF 42



DOLCI

Semifreddo al croccantino

Hausg. Croccantino-Parfait | Mandel | Pistazien

CHF 12

Affogato

Vanilla Glacè + Espresso Shot

CHF 10

Tiramisù fatto in casa

CHF 12

Sorbetto fatto in casa

CHF 8

“Sgroppino” con Vodka

CHF 10

DOPOCENA

Grappe Capovilla - Veneto

Moscato Giallo | Brunello | Amarone

CHF 12

Grappe Pojer e Sandri - Trentino

Zero infinito | Traminer | Riesling

CHF 10

Amari e digestivi...

Amaro del Capo | Dente di Leone | Amara | Averna

Braulio | Fernet | Fernet Branca | Fernet Angelico

Ramazotti | Montenegro | San Simone | Genepy

Limonecello della costa Ligure di Ponente

CHF 9

Wir danke für Ihren Besuch!

After Dinner Cocktails @ DAMATTI