

ZUPPE / SUPPEN

Minestrone	Italienische Gemüsesuppe	9.00
Zuppa di Pomodoro	Tomatencremesuppe	8.00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Antipasto Lacuna	Italienischer Vorspeisenteller mit Arancini Parmaschinken, Vitello Tonnato, Salami Buffelmozzarella, gegrilltes Gemüse, panierter Toast gefüllt mit Mozzarella	22.00
Bruschette	Geröstete Brotscheibe (Halbweiss) mit: - Tomaten, Oliven - Tomaten, Steinpilze	6.00
Carpaccio di Bresaola	Bresaolacarpaccio auf Rucolanest mit Parmesan	19.00
Cocktail di Gamberetti	Crevettencocktail	16.50

INSALATE / SALATE

Insalata Mista	Gemischter Salat	9.00
Insalata Verde	Grüner Salat	7.50
Insalata alla Caprese	Tomatensalat mit Mozzarella	14.00
Insalata del Professore	Rucolasalat mit Parmesan	14.00
Insalata Vallespluga	Pouletbruststreifen an Currysauce mit Früchten garniert auf grünem Salat	22.00
Gamberoni Don Giovanni	Gegrillte Riesencrevetten auf grünem Salat an Balsamicosauce	22.00

LE PASTE / TEIGWAREN

Wählen Sie die Teigwarensorte mit Ihrer Lieblingssauce

Gerne servieren wir Ihnen auch
Glutenfreie Spaghetti, Penne
(ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit)
Aufpreis Fr. 2.50

Spaghetti / Penne

Napoli	Tomatensauce	14.00
Bolognese	Fleischsauce	16.00
Carbonara	Rahmsauce mit Speck und Ei	17.50
Mafiosa	Rassige Sauce mit Steinpilz, Speck und Zwiebeln	18.00
Aspromonte	Speck, Zwiebeln und scharfe Salami an Tomatensauce (scharf)	18.50
Aglio-Olio e Peperoncino	Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	14.00

LE PASTE / TEIGWAREN

Pici ai Gamberi	Dicke Spaghetti mit Crevetten und Cherry Tomaten	22.00
Fettuccine al Salmone	Bandnudeln an Tomatierte Lachsrahmsauce	21.00
Ravioli Ricotta e Rucola al Burro e Salvia	Ravioli mit Ricotta-Rucolafüllung an Butter-Salbeisauce	18.00
Fagottini	Teigwarensäckli mit Fleisch gefüllt an Schinken-Rahmsauce	20.50
Gnocchi Mare e Monti	Kartoffelgnocchi mit Crevetten Steinpilz und Cherry Tomaten	22.50
Gnocchi Sorrentina	Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Mozzarella	17.00
Lasagne al Forno	Hausgemachte Lasagne	17.50
	Hausgemachte Gemüselasagne	17.50
Lacuna-Teller	Hauspezialität (mit Meeresfrüchten) Kleine Portion	25.00 21.00
Parzoggel	Hausgemachte Quarkschupfnudeln mit Spinat, Bergkäse gebratenem Speck an Rahmsauce	20.00

I RISOTTI / RISOTTOGERICHTE

Risotto Delizia	Risotto mit Birnen und Brie	19.50
Risotto Treviso	Taleggio-Käse, rote Chicoree, Speck	20.50
Risotto Indiano	Risotto mit Pouletstreifen an Currysauce	21.00

PER I NOSTRI PICCINI FÜR UNSERE KLEINEN

Scaloppina Milanese	Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Glace	15.50
Spaghetti Pomodoro	Spaghetti mit Tomatensauce Glace	13.50
Pizzettina	Kleine Pizza nach Wahl Glace	14.00
Chicken Nuggets	Chicken Nuggets mit Pommes frites Glace	14.00

IL PESCE / FISCHSPEZIALITÄTEN

Trancio di Pescespada	Schwertfischtranche vom Grill mit Salatbouquet	28.00
Gamberoni	Riesengrillen vom Grill mit Bratkartoffeln	39.00
Grigliata di Pesce	Gemischte Fischgrillade vom Grill mit Bratkartoffeln	39.50
Frittura Mediterranea	Frittierte Calamari und Crevetten mit Tartarsauce	28.00
Cozze Gratinat	Miesmuscheln gratiniert	
	Klein	17.00
	Gross	22.00

LA CARNE / FLEISCHGERICHTE

Scaloppina di Vitello agl' Agrumi	Kalbsschnitzel an Agrumensauce Parmesanrisotto und Gemüse	32.00
Petto di Pollo	Pouletbrust vom Grill Pommes frites und Gemüse	24.00
Entrecote	Rindsentrecote vom Grill Pommes frites und Gemüse	34.50
Scaloppina Milanese	Schnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	24.00
	Maxi paniertes Schnitzel (ca. 450 gr.) Pommes frites	32.00
Hausgemachtes Cordon Bleu	Cordon Bleu Pommes frites und Gemüse	33.00
	Maxi Cordon Bleu (ca. 450 gr.) Pommes frites	39.00
Costini	Schweinscostini vom Grill Bratkartoffeln und Gemüse	25.00
Fitnesssteller	vom Grill, diverse Salate	
	mit Schweins- oder Pouletschnitzel	22.00
	mit Rindsentrecote	27.00
Club Sandwich	Pouletbrust und Bauernspeck mit Cocktailsauce auf Toastbrot garniert mit Salat und Pommes frites	24.00

LE PIZZE / PIZZA

Margherita	Tomaten, Mozzarella, Oregano	11.00	13.50
Napoli	Sardellen, Oregano	12.00	14.50
Prosciutto	Schinken	13.00	15.50
Romana	Sardellen Kapern, Oliven, Oregano	14.50	17.00
Cremonese	Gorgonzola	13.50	16.00
4-Formaggi	4-Käsesorten	14.50	17.00
Capricciosa	Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven	16.00	18.50
Fuoco dell'Etna	scharfe Salami, Kapern, Oliven,	16.00	18.50
Hawaii	Schinken, Ananas	14.00	16.50
Piccante	scharfe Salami	15.00	17.50
Dolciastra	scharfe Salami, Ananas	16.00	18.50
Paesana	Schinken, Champignons, Spinat, Knoblauch	16.50	18.50
Prosciutto e Funghi	Schinken, Champignons	14.00	16.50
Siciliana	Thunfisch, Zwiebeln	15.00	17.50
Dell'Orto	Gemüse	14.00	16.50
Curiosa	Speck, Ei, Rahm	17.00	19.50

LE PIZZE / PIZZA

Gonzo	Schinken, Gorgonzola, Oliven	15.50	18.00
Stai Lontano	Champignons, Taleggio (milder Käse), Knoblauch	14.50	17.00
Porcellina	Champignons, italienische Salsiccia, Oliven,	17.50	20.00
Sirenetta	Meeresfrüchte, Knoblauch	20.50	23.00
Agro e Dolce	Ananas, Bananen, Gorgonzola	17.00	19.50
Lacuna	Speck, Spinat, Gorgonzola, Ei	18.50	21.00
Vecchia Parma	Parmaschinken, Rucola, Parmesan	20.00	22.50
Mucca Pazza	Steinpilze, Rindsfilet	20.50	23.00
Parmigiana	Gorgonzola, Parmaschinken	20.00	22.50
Gennarino	Schinken, Champignons, scharfe Salami, Artischocken, Ei	17.50	20.00
Don Bosco	Steinpilze, Rucola, Parmesan	19.00	21.50
Americana	Würstlistreifen, Pommes frites	15.50	18.00
Sfiziosa	Speck, Mais, Mascarpone, Zwiebeln	18.00	20.50
Cavaliere	(Weisse Pizza) Schinken, Speck, Mascarpone, frische Tomaten	18.00	20.50
Calzone	Geschlossene Pizza, Tomaten, Mozzarella, Schinken		17.50
Popeye	Italienische Salsiccia, Spinat geräucherter Scamorza	18.00	20.50

VINI APERTI / OFFENAUSSCHANK

	1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
Rossi / Rotwein				
Rosso della Casa	5.—	12.50	25.—	35.—
Rosso della Casa Superiore	6.—	15.—	30.—	43.—
Montepulciano	4.40	11.—	22.—	30.—
Rosso Novità	7.—	17.50	35.—	50.—
Bianchi / Weisswein				
Chardonnay	5.—	12.50	25.—	35.—
Fechy	4.40	11.—	22.—	30.—
Rosato / Rosèwein				
Rosatello	4.40	11.—	22.—	30.—
Spumante / Sekt				
Prosecco	7.—			42.—

Über Zutaten in unseren Gerichten, die **Allergien oder Intoleranzen** auflösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Fleisch und Fischdeklarationen

Rinds, Kalbs und Schweinefleisch:

Aus kontrollierter Tierhaltung aus umliegenden Betrieben des Schweizer Mittellandes

Pizzaschinken, Wurstwaren und Speck:

Werden aus schweizerischen Rohmaterialien hergestellt

Salami und Parmaschinken:

Beziehen wir aus Italien

Geflügel:

Beziehen wir aus der Schweiz und Brasilien

Fisch:

Gamberoni:	Argentinien
Schwertfisch:	Namibia
Black Tiger:	Vietnam
Calamari:	Spanien
Muscheln:	Italien & Neuseeland
Brancino / Orata:	Frankreich & Griechenland
Thunfisch:	Philippinen
Lachs:	USA & Norwegen
Egli:	Schweiz
Tintenfisch (Pulpo):	Marokko
Meeresfrüchte:	Italien

Alle Preise sind in Schweizer Franken

LE NOVITA / AKTUELLES

Croccantini di Filetto Persico	Eglifilet Knusperli mit gemischtem Salatbouquet	26.00
Scilatelle Teigwaren	Auberginen mit geräuchtem Ricotta an leichter tomatierter Sauce	20.00
Vitello Tonnato	Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce überzogen	21.50
	Kleine Portion	18.00
Insalata con Bollito	Siedfleischsalat (Rinds) garniert an Haussauce	19.00
Chicken Wings	Pouletflügeli (6 Stück) garniert mit Salat und Pommes frites	21.00
Cesar Salat	Grüner Salat, mit Hausdressing und Parmesanscheiben	
	mit Speck und Knoblauch Croutons oder	18.50
	mit Pouletbrust	21.50
Prosciutto e Melone	Melonen mit Parmaschinken	21.00
	Kleine Portion	19.00