CICCHETTI ……………ITALIENISCHE TAPAS ...................................................

Cicchetti sind in Italien so beliebt wie Tapas in Spanien, suchen Sie sich Ihre Lieblinge aus und probieren Sie die kleinen feinen Häppchen 1, 2 oder auch 3, gerne bringen wir Ihnen die Vielfalt Italiens und dem Mittelmeer-Raum auf den Tisch.

Büffel-Mozzarella Vegetarisch mit Olivenöl | Meersalz und halb getrockneten Kirschtomaten CHF 9.80

Carpaccio „Cipriani“ (Original-Rezept) Rindscarpaccio an einer Zitronen-Senf-Creme | Rucola | Parmesan CHF 9.80

Verdure e Olive Vegetarisch marinierte Gemüse & Oliven CHF 7.20

FOCACCETTI …………ITALIENISCHE TAPAS auf bestem Focaccia .....................

Feige – Käse & Crudo Feige eingelegt | Italienischer Rohschinken | Taleggio mit Nusspesto CHF 13.50

Bruschetta Vegetarisch Bruschetta als Focaccia mit eingelegten Sommertomaten aus Parma CHF 9.50

Insalata …………SALATE........................................................................

Gemischter Haussalat Vegetarisch frische Blattsalate mit Gemüse-Salate Brotwürfel & Parmesan-Dressing CHF 9.50

Blatt- und Rucolasalat Vegetarisch frische Blattsalate & Rucola an Balsamico-dressing CHF 9.00

Pesce ……………FISCH ...........................................................................

Swiss Lachs gebratenes Swiss-Alpin Lachsfilet mit Nduja Kruste | Kartoffel-Erbsen Püree | Gemüse (NDUJA IST EINE PIKANTE KALABRISCHE WÜRZ\_WURST\_PASTE) CHF 37.50 Swiss Alpine Fish AG züchtet Fisch in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienisch sprachigen Teil von Graubünden.

Pasta ……………HAUSGEMACHTE PASTA.......................................................

GNOCCHETTI Sardi Vegetarisch Cherry-Tomaten-Sugo von Parma | Piselli | Kräuter & Parmesan CHF 22.50

CAMPANELLE Salsiccia Scharf mit frischer Salsiccia, Fenchelsaat, Chili & Knoblauch CHF 23.50

CAMPANELLE Vegan Vegan Cherry-Tomaten-Sugo von Parma | Kräuter & Steinpilze CHF 25.50

CASARECCE Trapanese an Trapanese- Pesto | frische Tomaten | Speck (Trocken- und frische Tomaten, Knoblauch, Kräuter & Mandeln) CHF 22.50

CASARECCE Bolognese an feinster Bolognese nach sizilianischem Rezept „Zia Maria“ CHF 22.50

Kleinere Portionen Pasta – 3.00 CHF

Carne ……………FLEISCHGERICHTE..............................................................

POLPETTONE Hausgemachter Hackbraten nach italienischem Rezept mit Pilzen aus der Region Gemüse | Risotto CHF 27.50

SCALLOPPINA Ripieni „Milanese“ (Cordon-bleu Style) Gebackenes, paniertes & gefülltes Schweinsschnitzel mit Bresaola & Taleggio Safranrisotto & Gemüse CHF 33.50

RIB EYE Beo Beef (vom 800°C Oberhitzegrill Asteus Willy v2) Rindshohrückensteak | geschmolzene Aromabutter & Speckwolke | Marktgemüse Parmesan-Pommes-frites CHF 39.00

**

\*Für Informationen zu Gerichten und Zutaten die Allergien hervorrufen können informieren wir Sie gerne Persönlich

Deklaration ……………HERKUNFT FISCH & FLEISCH.......................................

Schinken Schweiz

Salami, Crudo, Bresaola & Co. Italien

Kalbfleisch & Söili Schweiz

Lachs Schweiz (erste Lachsfarm in der Schweiz)

Rindfleisch Schweiz

Meerfrüchte Vietnam

Riesenkrevetten Vietnam

Lieferanten……………Wir kenne diese Persönlich........................................

Fleisch & Fisch Michel Comestibles Interlaken (Markus Hohler)

Beo Beef & Diverse H&R Interlaken (Beat Zimmermann)

Thunersee Fisch, Trüffel & Steinpilze Johannes von Gunten Merligen

Getränke Ruggenbräu Interlaken (Kevin, Päscu & Co.)

Div. Produkte Saviva (Marcello & Ricco)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Naturabeef-Bio, artgerecht aufgezogen im Berner Oberland(Lizenznehmer: H&R Gastro) |