

D A N O I

CUCINA MEDITERRANEA

Antipasti

Tris di arancini 14.50

Dreierlei sizilianische Reisbällchen

Tartare di manzo 26.50

Tatar vom Schweizer Rind mit mariniertem Eigelb und weissem Trüffel

Tris di bruschette 14.50

Dreierlei Bruschette

Verdura in tempura 16.50

Gemüse-Tempura mit verschiedenen Dips

zuppa di pesce 16.50

Kräftige Fischsupper mit frischem Fisch vom Markt, dazu Knoblauch-Bruschetta

Insalata Da Noi 11.00

Herbstlicher Salat mit Feigen, Parmesanspänen und Honigdressing

Antipasti Da Noi 29.50

Gemischte Antipasti-Platte für zwei Personen

Cozze piccante 26.50

Frische Miesmuscheln an scharfer Tomaten-Chili-Sauce

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Primi Piatti

Ravioli porcini 21.50 | 24.50

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli

Spaghetti alle vongole 24.50 | 28.50

Hausgemachte Spaghetti mit frischen Vongole, Weissweinsud und Kräutern

Campanelle alla'nduja 17.50 | 21.00

Hausgemachte Campanelle mit pikanter kalabresischer Rohwurst, Datteltomaten, Knoblauch und Kräutern

Gnocchi alla zucca 17.50 | 21.50

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi an Zitronenbutter, Burrata, frischem Spinat und gerösteten Pinienkernen

Tagliolini al tartufo bianco 39.50 | 45.50

Hausgemachte Tagliolini mit weissem Trüffel

Risotto rapa rossa 18.50 | 22.50

Randen-Risotto mit Apfel, Taleggio-Schaum und gerösteten Baumnüssen

Tagliatelle filetto di manzo 28.50 | 34.50

Hausgemachte Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen, Cherry-Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern

Mafaldine all'astice 39.50

Hausgemachte Mafaldine-Pasta mit frischem Hummer, Knoblauch, Peperoncini und konfierten Tomaten

D A N O I I

CUCINA MEDITERRANEA

Secondi Piatti

Filetto di manzo 48.50

Rindsfilet mit saisonalem Gemüse und Kräuterbutter, dazu hausgemachte Pommes frites

Guancia di vitello 39.50

Geschmorte Kalbsbäggli an Rotweinjus, dazu pikante Polenta und mit Ingwer aromatisierte Karotten

Ossobuco alla gremolata 39.50

Kalbshaxen mit Gremolata, dazu Safranrisotto

Carre di cervo 42.50

Hirschkarree mit Preiselbeersauce, dazu Kürbispüree und Maroni

Costata di vitello 59.50 p.P.

Kalbskrone für zwei Personen am Stück gebraten, mit Gemüse und Risotto

Salmone alla piastra 31.50

Gebratener Lachs mit frischem Spinat und Bratkartoffeln

Pesce del giorno Tagespreis

Tagesfisch für zwei Personen, bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden

Sorpresa vegana 26.50

Vegane Überraschung von unserem Küchenchef

Viergang-Degustations-Menu 88.00

Können Sie sich nicht entscheiden? Unser Küchenchef Michele Trotta und seine Crew zaubern Ihnen gerne ein Viergang-Degustations-Menu mit Köstlichkeiten aus Italien für CHF 88.00 pro Person. Lassen Sie sich überraschen.