ANTIPASTI / STARTERS

Antipasto puccini 27.50 / 38.50
Burrata aus Andria, Arancini, eingelegtes Gemüse, Felino Salami,
Parmaschinken, Büffelmozzarella und sizilianische Camonetomaten
Burrata cream cheese from Andria, Arancini, vegetable in oil, felino salami,
Parma ham, buffalo mozzarella and camone tomatoes from Sicily

Arancini Siciliani 21.50
Reisknödel mit Schinken und Mozzarella frittiert an Tomatensauce
Deep-fried rice dumplings with ham and mozzarella with tomato sauce

Burrata di andria 25.50
Originaler Burrata Weichkäse von Andria mit Camonetomaten
Original burata mozzarella cream cheese from Andria with camone tomatoes

Carpaccio di tonno rosso con bacche di pepe rosa 25.50 / 31.50
Rotes Thunfischcarpaccio mit ganzen rosa Pfefferkörnern
Carpaccio of red tuna with rosa peppercorns

Mozzarella di bufala campana con camone 22.50 / 27.50
Neapolitanischer Büffelmozzarella mit Camonetomaten aus Sizilien
Neapolitan buffalo mozzarella with camone tomatoes from Sicily

Carpaccio di manzo con Grana Padano e rucola o tartufo mit Rucola 25.50 / 30.50
Rindscarpaccio mit Grana Padano und Rucola mit Trüffel 35.50 / 43.50
oder mit Trüffel, Trüffelaroma und Olivenöl
Carpaccio of beef with Grana Padano and rucola
or with truffles, truffle flavor and olive oil
(Bitte fragen Sie nach der aktuellen Trüffelsorte - please ask for the current truffle variety)

Carpaccio di pesce spada e cuore di carciofo 26.50 / 31.50
Schwertfischcarpaccio mit Artischockenherz
Swordfish carpaccio with artichoke heart

INSALATE / SALADS

Insalata verde - Grüner Salat / *green salad* 9.50

Insalata mista - Gemischter Salat / *mixed salad* 10.50

Insalata di rucola e Grana Padano - Rucolasalat mit G. Pad. / *rucola salad with G. Pad.* 16.50

Insalata "La Boheme" 34.50
Grillierte Riesencrevetten und Pouletbruststreifen auf Salatbouquet
mit Parma Rohschinkenchips an Tomaten-Basilikumvinaigrette
Grilled king prawns and chicken breast stripes on a salad bouquet
with Parma ham chips on a tomato basil vinaigrette

Salatsaucen: italienisches oder french Dressing / *Dressings: italian or french dressing*

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Minestrone della nonna 13.50
Gemüsesuppe nach Grossmutters Rezept aus Italien
Vegetable soup according to Italians grandma's recipe

Spaghetti alle vongole (auch glutenfrei erhältich) 32.50
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln aus italien
Spaghetti with fresh clams from Italy (also available with glutenfree spaghetti)

Tagliatelle con pesto di rucola e gambas 30.50
Tagliatelle mit hausgemachtem Rucolapesto und Riesencrevetten
Tagliatelle with homemade pesto of rucola and king prawns

Risotto al prosecco e tartufo 45.50 / 50.50
Proseccorisotto mit Trüffel, Trüffelaroma und Olivenöl
Prosecco risotto with truffles, truffle flavor and olive oil
(Bitte fragen Sie nach der aktuellen Trüffelsorte - please ask for the current truffle variety)

Paccheri Puccini 26.50
Paccheri mit Tomatensauce, Auberginen, Basilikum und geriebenem Ziegenricotta
Paccheri with tomato sauce, aubergines, basil and grated ricotta of goat cheese

Linguine allo scoglio 35.50
Linguine mit Cozze, Crevetten, Venusmuscheln, Calamari und Cherrytomaten
Linguine with mussels, prawns, clams, calamari and cherry tomatoes

Parmigiana di melanzane 27.50
Auberginenparmigiana auf italienische Art mit Tomatensauce und Grana Padano überbacken
Gratinated parmigiana of aubergines italian style with tomato sauce and Grana Padano

Spaghetti senza glutine con pesto alla Genovese 26.50
Glutenfreie Spaghetti mit Pesto Genovese
Glutenfree spaghetti with pesto Genovese

Spaghetti senza glutine con salsa di pomodoro 25.50
Glutenfreie Spaghetti an Tomatensauce
Glutenfree spaghetti with tomato sauce

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Angeboten wenden Sie sich bitte an unser Team
For information on allergens in the individual offers please contact our service team

SECONDI PIATTI
SECOND COURSE

Tagliata di tonno in crosta di pistacchi di Bronte 48.50
Thunfischtagliata in der Pistazienkruste aus Bronte
mit Jungspinat und Petersilienkartoffeln
Tuna cuts in a pistachio crust from Bronte
with young spinach and parsley potatoes

Filetto di manzo al pepe rosa 50.50
Rindsfilet an rosa Pfeffersosse mit Bratkartoffeln und grilliertem Gemüse
Filet of beef with pink pepper sauce, fried potatoes and grilled vegetables

Gamberone rosso di Sicilia alla griglia 55.50
Rote Garnelen aus Sizilien mit Jungspinat und Petersilienkartoffeln
Red shrimps from Sicily with young spinach and parsley potatoes

Petto di pollo ai funghi porcini 35.50
Pouletbrust an Steinpilzsauce mit Bratkartoffeln und grilliertem Gemüse
Chicken breast with porcini sauce, fried potatoes and grilled vegetables

Filetto di sogliola alla mugnaia 48.50
Seezunge an Mugnaiasauce (Kapern, Weisswein und Petersilie)
mit Jungspinat und Petersilienkartoffeln
Sole with mugnaia sauce (capers, white wine and parsley),
young spinach and parsley potatoes

Scaloppina di vitello al limone 45.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Bratkartoffeln und grilliertem Gemüse
Veal cutlet with lemon sauce, fried potatoes and grilled vegetables

Das Fleisch und die Fische/Meeresfrüchte stammen ausschliesslich aus folgenden Ländern:
We obtain our meat, fish and seafood exclusive from following countries:
Z = Zucht, der Rest ist Wildfang
Z = breed, the rest is wild catch
Poulet, Kalb und Rind: CH - Thunfisch: Philippinen - Schwertfisch: Sri Lanka - Rote Garnelen: Italien - Lachs: Norwegen (Z)
Muscheln/Cozze: Italien (Z) - Crevetten: Vietnam (Z) - Calamari: Atlantic - Seezunge: Holland - Jakobsmuscheln: USA
Chicken, veal and beef: CH - Tuna: Philippines FAO71, 57, 51 - Swordfish: Sri Lanka - Red Shrimps: Italy - Salmon: Norway (Z)
Mussels/clams: Italy (Z) - Prawns: Vietnam (Z) - Calamari: Atlantic ocean - Sole: Holland - Scallops: USA

Wenn ein Gericht geteilt wird, dann verrechnen wir Fr. 5.00 für das 2. Gedeck
If a dish is shared, then we charge Fr. 5.00 for the 2nd place setting.

Alle Preise in CHF inkl 8.1% MwSt. - *all prices in Swiss francs incl. 8.1% VAT*

PIZZE / PIZZAS

Pizza Margherita 21.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano - *Tomatoes, mozzarella, oregano*

Pizza Campania 26.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rucola, Grana Padano Splitter
Tomatoes, mozzarella, porcini, rucola and Grana Padano splinters

Pizza Calabria 25.50
Tomaten, Mozzarella, pikante Salamino, schwarze Oliven, Chili
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, black olives, chili

Pizza Piemonte 26.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola cheese, bacon

Pizza Liguria 25.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, getrocknete Tomaten, Zwiebeln
Tomatoes, mozzarella, anchovies, dried tomatoes, onions

Pizza Marche 30.50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, schwarze Oliven, Parmaschinken, Champignons
Tomatoes, mozzarella, artichokes, black olives, Parma ham, mushrooms

Pizza Toscana 26.50
Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Zucchini, Peperoni
Tomatoes, mozzarella, aubergine, zucchini, sweet pepper

Pizza Sardegna 28.50
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zucchini, Cherrytomaten
Tomatoes, mozzarella, salmon, zucchini, cherry tomatoes

Pizza Puccini 40.50
Tom., Mozz., Parmaschinken, 1.5% Trüffel, Olivenöl mit Trüffelaroma, Cherrytomaten
Tom., mozz., Parma ham, 1.5% truffles, olive oil with truffle flavor and cherry tomatoes

Calzone della Casa 27.50
Gekochter Schinken, Mozzarella, Champignons, Tomaten, Ei
Cooked ham, mozzarella, mushrooms, tomatoes, egg

Pizza Mascarpone 30.50
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano
Tomatoes, mozzarella, mascarpone, Parma ham, rucola, cherry tomatoes, Grana Padano

Pizza Turandot 28.50
Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano
Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, rucola, Grana Padano

Pizza Gamberi 32.50
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Cherrytomaten, Basilikum
Tomatoes, mozzarella, king prawns, cherry tomatoes, basil

Pizza Sicilia 26.50
Tomaten, Mozzarella, frittierte Auberginen, Ziegenricotta, Basilikum
Tomatoes, mozzarella, fried aubergines, goat ricotta, basil

DESSERT
DESSERT

Creme brülée 12.50
Créme Brülèe mit Zuckerflambé
Créme Brülèe cream flambéed with sugar

Tiramisu di nutella 13.50
Tiramisu mit Nutella
Tiramisu with nutella

Panna cotta della casa 12.50
Hausgemachtes Panna cotta
Homemade panna cotta (cooked cream)

Tortino al cioccolato bianco con pistacchi 14.50
Weisses Schoggitörtchen mit Pistazien aus Bronte und Vanilleglacé
White chocolate pie with pistachio from Bronte and vanilla ice cream

Parfait di mandorle in colata di cioccolato 13.50
Halbgefrorenes mit Mandeln und Schoggisauce
Semi frozen dessert with almonds and chocolate sauce

Sorbetto di limone con Limoncello 13.50
Zitronensorbet mit Limoncello - *Lemon sorbet with Limoncello*

Sorbetto di prugne con Vielle Prune 13.50
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune - *Prune sorbet with Vielle Prune*

Sorbetto di pompelmo con Campari 13.50
Grapefruitsorbet mit Campari - *Grapefruit sorbet with Campari*

Sorbetto di mele con Calvados 13.50
Apfelsorbet mit Calvados - *Apple sorbet with Calvados*

Sorbetto di pere con Williamine 13.50
Birnensorbet mit Williams - *Pear sorbet with Williams*

Mövenpick Glacé pro Kugel 4.50
Vanille, Stracciatella, Caramelita, Pistacchio, Espresso Croquant, Chocolata
Vanilla, stracciatella, caramelita, pistachio, espresso croquant, chocolate

mit Rahm plus 2.00
with wipped cream additional