



Es ist uns eine Freude, Ihnen unsere neuen Kreationen und bewährte Klassiker präsentieren zu dürfen.

Sie erwartet eine kulinarische Reise bestehend aus feinsten regionalen Produkten gepaart mit viel Italianità.

Lassen Sie sich auf unserer traumhaften Terrasse, mit Blick auf den Vierwaldstättersee, und die umliegenden Berggipfel inspirieren. Geniessen Sie kulinarische Spezialitäten und erlesene Gerichte aus ausgewählten italienischen Regionen.

PRIMI PASSI

PIATTO DI ANTIPASTI AB 2 PERSONEN	21
Tavolata Platte mit Oliven, Antipasti, Käse, Parmaschinken, Frittierte Salbeiblätter mit Sardellenpaste, Oliven-Kaperntapenade, Focaccia vom Pizza-Ofen	
CARPACCIO DI MANZO	29
Carpaccio vom Rind, frittierte Kapernäpfel, Olivenöl, gerösteten Pfeffer, Salzflocken, gehobeltem Pecorino	
INSALATA DI INDIVIA 	18
Bunter Endivie Salat vom Roten und Weissen Chicorée, Gorgonzola, Peperoncini, Grapefruit, Rhabarber und Senfsaat	
ASPARAGI VERDI CON COZZE E CARDIIDAE	26
Grüner Spargel mit Miesmuscheln und Herzmuscheln, Estragon, Pistazien, Dill und grünes Kräuteröl	

INTERMEZZI

TAGIOLINI CACO E PEPE 16 / 24

Fenchel, Rauchaal, Mascarpone und Forellenkaviar

STROZZAPRETI  18 / 24

Junge Erbsen, Taleggio, Schwarzer Pfeffer und Estragon

RAVIOLI DI BRASATO DI MANZO 24 / 32

Schmorbratenravioli mit Ricotta, Brauner Butter, Jus, grünem Spargel und Meeresspargel

DA LAGO

SALVELINUS 45

Saibling gebraten mit Nussbutter mit Kamille, Sellerie-Kartoffelstampf mit grobem Senf und Petersilie, dazu jungen Brokkoli und frischem Kräutersalat

FUORI DALLA ROCCIA CALDA

Filetto Di Manzo

Schweizer Rindsfilet von Luma veredelt

150 / 200 g

46 / 59

ENTRECÔTE

Schweizer Rinds Entrecôte mit schönem Fettrand

250g

56

VITELLO

Schweizer Kalbshohrücken von Luma veredelt

200g

58

Serviert mit Parmesan Frites Steak House an unserer Gewürzmischung

Dazu nach Ihrer Wahl zwei Saucen

- Sauce Choron mit Tomatenstaub
- Gremolata aus Petersilie, Majoran, Oregano, Liebstöckel
- Hertenstein-Butter

Und Ihre Beilage zur Wahl

- Bimi Brokkoli gebraten mit geschmortem Knoblauch dazu Olivenöl und frisch gehobeltem Grana Padano
- Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Granola an Italienischem. Dressing
- Caponata Siziliana

PIZZA

ROSSO

BUFFALINA  22
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum

TRÜFFEADELLA 28
Tomatensauce, Trüffelmortadella, Stracciatellakäse, Trüffelöl und schwarzer Pfeffer

BIANCA

DIAVOLA 26
Scharfe Salami, rote Zwiebeln, Chili Flocken, rosa Pfeffer und Olivenöl

SCAMORZA 24
Fior di latte, scharfe Salami, Scamorza, Taggiasche, rote Zwiebeln und Olivenöl

SAISONALE

PRIMAVERA  24
Mascarpone, grünem Spargel, Rohschinken, Knoblauchöl und rote Zwiebeln

DOLCI

TIRAMISU HERTENSTEIN	12
Zarte Mascarponecreme, kräftiger Espresso und ein Hauch von Amaretto	
PANNA COTTA	12
Mit Frangelico, Beeren und Minzgel	
AFFOGATO AL CAFFÉ	9
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

GELATO

Pro Kugel	5
Mit Schlagrahm	1

VANIGLIA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, CARAMELLO, YOGURT,
FRAGOLA, SORBETTO AL LIMONE, SORBETO ALL'ALBICOCCA SORBETO AL CILIEGIA

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Karamell, Joghurt
Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Aprikosensorbet, Sauerkirschsorbet

BAMBINI

PIZZA RIDERE 	14
Kinderpizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	
PASTA E BASTA	14
Fusili	
Mit Tomatensauce 	+2
Mit Bolognese	+4
PICATTA MILANESE	22
Piccata vom Schweizer Poulet mit Cherry-Tomatensugo, Fusili und Bimi Broccoli	

Liebe Gäste

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

Deklaration

Poulet	Schweiz
Kalb/Rind	Schweiz / Südamerika
Schwein	Schweiz
Fisch	Schweiz
Vegetarisch	