

# RIZZO VI CONSIGLIA

## Vorspeisen

### **PACCHERI AL SUGO, BASILICO E FUNGHI PORCINI**

Paccheri – Pasta an einer würzigen Tomatensauce, mit Basilikum und gebratenen Steipilzen

*Paccheri-pasta in a spicy tomato sauce with basil and fried mushrooms*

22 / 36

### **INSALATA DI BARBABIETOLA ROSSA**

Marinierter Randensalat mit Apfel, Zwiebeln, frischem Meerrettich und Gorgonzola

*Marinated beetroot salad with apple, onion, horseradish and Gorgonzola*

19

### **GABRIELE'S - PARMIGIANA DI MELANZANE**

Auberginengratin

*eggplant gratin*

22

### **SILVIA'S MACCHERONCINI**

mit Cimi di rapa, tarallo napoletano, Sherrytomaten und scharzer Pfeffer

*macaroni with turnip greens, neapolitan tarallo, cherry tomatoes and black pepper*

19

## Hauptspeisen

### **BRASATO DI MANZO AL BAROLO**

In Rotwein geschmorter Rindsbraten, serviert mit Wintergemüse und Kartoffelstok

*Braised meat with red wine jus, mashed potatoes and vegetable*

55

### **FILETTO DI MANZO CLASSICO „CAFE DE PARIS“**

Rindsfilet vom Grill überbacken mit Kräuterbutterschaum

Im Pfännli serviert mit Pommes Alouettes

*Grilled and topped fillet of beef, served with homemade herb butter*

64

### **BOLLITO DI MANZO TRADIZIONALE STAPFERSTUBE**

Gekochtes Hohrückensiedfleisch nach alter Tradition des Hauses, serviert mit Salzkartoffeln,

Senffrüchten, Senf und Meerrettich

*Prime boiled beef - old tradition of the house, served with boiled potatoes, mustard fruits, mustard and horse radish*

64

# ANTIPASTI E INSALATE

## CARPACCIO DI MANZO

Zartes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und Basilikum

*Thinly sliced beef with olive oil, Parmesan and fresh basil*

24 / 39

## SCALOPPE DI FEGATO D'ANATRA

Gebratene Entenleber an einem Balsamicojus mit karamellisierten Äpfeln

*Goose liver with a balsamic vinegar jus and caramelized apple slices*

28

## SEPIE FRITTE AL PEPERONCINO E AGLIO

Frittierter Tintenfisch mit Olivenöl, Peperoncino und Knoblauch

*Fried squid with olive oil, chili peppers and garlic*

27.50

## TARTAR DI TONNO FRESCO, MANGO E CREMA DI AVOCADO

Thunfischtatar mit Mangowürfeln, serviert auf einer Avocadocreme

*Tuna tartare with diced mango, served on an avocado mousse*

28 / 48

## FORMENTINO „STAPFERSTUBE“

Nüsslisalat mit Speck, Brot und Ei

*Lamb's lettuce with bacon, bread and egg*

17.50

## INSALATA MISTA

Gemischter Blattsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch

*Mixed green lettuce, served with onions and garlic on request*

15.50

## INSALATA VERDE

Kopfsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch

*Lettuce, served with onions and garlic on request*

15.50

## BURRATA CON POMODORINI TIEPIDI E BASILICO

Burrata auf Rucola und lauwarmen Cherrytomaten mit Olivenöl und Basilikum

*Tomato salad with burrata cheese, olive oil and basil*

23

## ZUPPE

### **MINISTRONE ALLA MILANESE**

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Kräutern  
*Typical Italian soup with vegetables, pasta and herbs*  
15.50

### **CREMA DI POMODORO**

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmrosette  
*Tomato soup with a cream and basil*  
14.50

## PASTE FATTE IN CASA

### **TRIS di PASTA DELLA CASA**

Cavatelli al sugo di pomodoro, tagliolini aglio, olio e peperoncino und ravioli alla salvia  
*Cavatelli with a tomato sauce, garlic tagliolini with olive oil, chili peppers and cherry tomatoes and ravioli with butter and sage*  
28.50 / 39.50

### **RAVIOLI RIPIENI DI CARNE O RICOTTA E SPINACI-FATTI IN CASA**

Hausgemachte Ravioli mit Fleisch- oder Ricotta-Spinat-Füllung  
*Homemade ravioli filled with meat or spinach and ricotta*  
-burro e salvia 19.80 / 33  
-alla panna 19.80 / 33  
-con pomodori freschi, pecorino e basilico 19.50 / 29.80

### **SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO**

Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino  
*Homemade pasta with fish, seafood, tomatoes, garlic, chili peppers and herbs*  
47

### **PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI**

Hausgemachte Bandnudeln an einer Steinpilzrahmsauce  
*Homemade wide noodles with a mushroom cream sauce*  
33

# PASTE ASCIUTTE

## PENNE

### ARRABBIATA

Penne mit Tomatensauce und Peperoncino

*Penne with tomato sauce and chili peppers*

26.50

### STAPFERSTUBE

Penne mit Pilzen, Kalbfleischwürfel, Rahm, Parmesan und Kräutern

*Penne with mushrooms, veal cubes, cream, Parmesan and fresh herbs*

33.50

## SPAGHETTI

### NAPOLI

Spaghetti mit Tomatensauce, Oregano und Basilikum

*Spaghetti with tomato sauce, oregano and basil*

26.50

### GAMBERONI CARTOCCIO

Spaghetti mit Riesenkrevetten, Tomaten, Zwiebeln, Dill, Knoblauch und Rahm,  
in der Folie eingepackt und im Ofen gegart

*Spaghetti with king prawns, tomatoes, onions, dill, garlic and cream,  
wrapped in foil and cooked in the oven*

47

## PIATTI DI PESCE

### **GAMBERONI AGLIO OLIO PEPERONCINO**

Gebratene Blacktiger Krevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino  
*Sautéed black tiger prawns with olive oil, garlic and chili peppers*  
49.50

### **TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO**

Gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel mit Gemüse  
*Grilled tuna steak with sesame and vegetables*  
54

### **ORATA ALLE OLIVE TAGGIASCHE**

Gebratene Goldbrasse mit Cherrytomaten, Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern  
*Pan-fried gilthead seabream with cherry tomatoes, olives, garlic and herbs*  
49.50

### **SOGLIOLA ALLA MUGNAIA**

Gebratene Seezunge „meunière“ mit Spinat  
*Grilled sole “meunière” garnished with spinach*  
69

## CONTORNI

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinisotto, Reis, Salzkartoffeln 8  
Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Spinat, gemischtes Gemüse 8.50

Alle Preise inklusiv gesetzlicher MwSt.

## PIATTI DI CARNE

### **POLLASTRELLO CROCCANTE AL FORNO DISOSSATO CON PEPERONCINO**

Knuspriges Misthratzerli mit Peperoncino OHNE KNOCHEN

Knoblauch und Kräuter im Ofen gebraten,  
garniert mit Gemüse und Pommes Alumettes

*Oven-fried crispy chicken with chili peppers, garlic and herbs, garnished with vegetables*

53

### **SCALOPPINE „DON GIOVANNI“ - einfach einzigartig!**

Zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt, in Rahm gedünstet und im Pfännli serviert

*Tender veal cutlet, finely seasoned, steamed in cream and served in a pan „simply unique“*

44

### **ORECCHIA D'ELEFANTE**

Riesen – Wiener Schnitzel in Butter gebraten, serviert mit Gemüse garnitur und Zitronenstern

*Jumbo Viennese Schnitzel in breadcrumbs, fried in butter and served with lemon and vegetable*

55

### **FEGATO DI VITELLO ALLA „VENEZIANA“**

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter

*Sautéed liver of veal with onions and herbs*

43

### **COSTOLETTA DI VITELLO „STAPFERSTUBE“**

Butterzartes Kalbskotelette im Ofen langsam gebraten, serviert mit Butter und Salbei

*Meltingly tender slow-roast veal cutlet served with butter and sage*

400Gr 59.50

nach Wunsch 17.50 / 100Gr

## CONTORNI

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinsrisotto, Reis, Salzkartoffeln 8

Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Spinat, gemischtes Gemüse 8.50

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH

Rindfleisch CH/AUS\*

Geflügel CH

Seezunge/ Spanien

Goldbrasse / Kroatien

Muscheln / Italien – Spanien

Blacktiger, Thunfisch, Moscardini / Vietnam

Kalamaren / Spanien

\*Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Lieber Gast

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

Alle Preise inklusiv gesetzlicher MwSt.