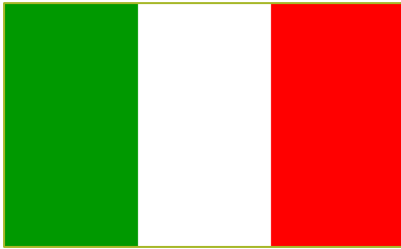


# Italienische Spezialitäten Juli und August 2024



- Tomatencremesuppe heiss oder kalt 😊 10.9
- Tomatensalat Büffel-Mozzarella 16.5/ 26.5
- Tomatensalat mit Kuh-Mozzarella 11.5/ 20.5
- Gemischter Salat 12.5 oder grosser Salatteller mit Avocado 21.5
- Rucolasalat mit Parmesanspäne 11.5/ 20.5
- Melonencocktail mit Rucolasalat und Cocktailsauce – 15.8

## Ramona's

### Alkoholfreier

#### Longdrink 😊 9.5

Roter Martini ohne Alkohol und Hibiskus Schweppes Tonic – Orangenschnittz Eis  
Prosecco Cüpli 1dl 😊 9.5

### Primitivo Barbarossa Puglia

Nauer Bremgarten  
1dl 6 😊 5dl Flasche 29.5  
Der Primitivo Barbarossa überzeugt mit einem strahlenden Rot und leicht würziger Aromatik. Ein saftiger und kräftiger Wein mit schönem Schmelz, gut eingebundenen Tanninen und einem langen und kräftigen Abgang.

### Rosato di Salento

Nauer - Bremgarten  
1dl 5 😊 5dl Flasche 23.5  
Trauben Negroamaro Primitivo  
Kräftige Rosa Farbe, eine üppige Blume, duftend und elegant fruchtig, mit einem trockenen, frischen und harmonischen Geschmack

😊 Vecchia Romagna im Cognacschwenker 2cl 8.5

😊 Amaretto Eis 4cl 8.8

😊 Limoncello Amalfi Eis 4cl 8.8

😊 Coretto Grappa 6.8

### Pizza-Scaloppina

Pizza-Schnitzel

Wie eine Pizza - paniertes Schweinsschnitzel mit Tomaten, Schinken, Champignons & Zwiebeln belegt und mit Mozzarella überbacken Salatgarnitur 34.5

### Saltimbocca alla romana

Tomatensalat mit Büffelmozzarella als Vorspeise  
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei  
Peperoni-Bratkartoffeln 45.5

### Vitello

Menüblattsalat  
Kalter Kalbsbraten geschnitten Thunfischsauce  
Bratkartoffeln 28.5

### Pasta Vegi

Kleiner Gemischter Salat Vorspeise  
Penne all'arrabiata mit Oliven  
und Peperoncini-Tomatensauce 22.5

### Piccata Milanese

Menüblattsalat Melonenwürfel Vorspeise  
Schweinspiccata Mailänder-Art  
Schinken und Champignons-Garnitur  
Spaghetti mit Tomatensauce 30.5

### Pollo al Limone

Alpsteiner Pouletbrust-Geschnetzeltes  
Zitronenbuttersauce Cherrytomaten  
Spaghetti Bärlauchpesto, Kefengemüse 29.5

### Pesche

Rote Italienische Forellenfilet gebraten  
Zucht Bianchi Zufikon  
Limetten-Schnittlauchmayonnaise  
mit mediterranem Grillgemüse 30.50

### Tagliato di manzo

Rindsentrecôte geschnitten 200g  
auf Peperonatagemüse  
separater Gemischter Salat mit Rucola 40.5

### Melonen

Menüblattsalat mit Rucola  
Melonenschiffli Negroni-Parmaschinken 120g 29.8

### Fileto

Rindsfilet 200g vom Grill Amaretto-Pfeffersauce  
Pommes frites Broccoligemüse 54.5

### Dolce

Cassata mit Rahm und Ananas 8.9  
**Aprikosensorbet mit Vecchia Romagna** 11.8  
Coupe ITALIA – Pistache, Zitronensorbet  
Erdbeerglacé Rahm Erdbeersauce 11.8