

RISTORANTE
DA CONO
DER WAHRE ITALIENER

VINO

// OFFENWEINE

1 dl 5 dl 75 dl



NERO D'AVOLA IGT
Baglio di Vincenzo

6 30 42



VALPOLICELLA CLASS. SUP. DOC
RIPASSO LA CASETTA
Domini Veneti

8 40 56

MINESTRE

// SUPPEN

W	MINISTRONE CLASSICO Traditionelle Gemüsesuppe	9 12
	PASTA E FAGIOLI Eintopf mit Borlotti Bohnen, Speck, Rohschinken, Gemüse und Teigwaren	10 14
Y	CREMA DI POMODORO Tomatensuppe mit geschlagenem Rahm und schwarzen Trüffellocken	10 14
	TORTELLONI DA CONO IN BRODO Hausgemachte Tortelloni mit Fleischfüllung in Bouillon	12 16

INSALATE

// SALATE

- | | | |
|---|---|----|
| W | VERDE O MISTA | 9 |
| | Gemischter oder grüner Saisonsalat | |
| V | RUCOLA E PARMIGIANO | 16 |
| | Rucola und Parmesan an Balsamico | |
| V | CAPRESE | 18 |
| | Tomatenscheiben mit Bufala-Mozzarella,
Olivenöl und Basilikum | |
| | FORMENTINO | 16 |
| | Nüsslisalat mit Ei, Nüssen
und gebratenem Speck | |
| W | INSALATONA VEGANA | 26 |
| | Grosser Salatteller mit gemischtem Gemüse,
Kichererbsen und gebratenem Tofu
an Sesam dressing | |

ANTIPASTI

// VORSPEISEN

GAMBERONI E CHORIZO	28
Riesencrevetten und Chorizo an Weisswein, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Cherrytomaten im Pfännli	36
POLPETTE	18
Hackfleischbällchen vom Rind mit lauwarmen Cherrytomaten, Knoblauch und Rosmarin	26
CARPACCIO DI MANZO	26
Hauchdünnes Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Zitronensaft, Parmesan und Zwiebelscheiben auf Rucola	32
FRUTTI DI MARE	24
Meeresfrüchtesalat auf Rucola an Zitronendressing	30
W PORCINI TRIFOLATI SU LETTO DI RUCOLA	26
Sautierte Steinpilze auf Rucola	32
PIATTO BOCCIODROMO	
AB 2 PERSONEN	PRO PERSON 18
Klassischer italienischer Antipasto mit frischen, saisonalen Zutaten	

PASTA FATTA IN CASA

// HAUSGEMACHTE PASTA

✓ CAVATELLI VODKA	28
Handgemachte Cavatelli an Rahmsauce und Wodka	25
TAGLIERINI ETNA	32
Hausgemachte Taglierini mit Riesencrevetten, Knoblauch, Rahm, Tomatensauce und Peperoncino	28
TAGLIATELLE ALL'ASTICE	38
Hausgemachte Tagliatelle mit Hummer an Weisswein, Tomatensauce & Cherrytomaten	34
✓ PAPPARDELLE CON PANNA E PORCINI	28
Hausgemachte Papperdelle an Steinpilz-Rahmsauce	25
LASAGNA CLASSICA	26
Hausgemachte Lasagne nach traditionellem Rezept	21
GNOCCHI PASTICCIATI	26
Kartoffelgnocchi an Bolognese-Rahmsauce und Erbsen	21

TORTELLONI DA CONO

✓ VEGETARIANI	26
Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta- und Spinatfüllung an Butter und Salbei	21
CLASSICI	28
Hausgemachte Tortelloni mit Fleischfüllung an Rahmsauce mit schwarzem Trüffel	25
ASTICE E POLPO	32
Hausgemachte Tortelloni mit Hummer- und Tintenfischfüllung an Proseccoschaum und Safran	28
TRIS	28
Dreierlei hausgemachte Tortelloni an Butter und Salbei	25

RISOTTI

✓ RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E RADICCHIO TREVISANO	32
Risotto mit sautierten Steinpilzen und Radicchio Trevisano	28
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ZUCCHINE E GAMBERONI	32
Safranrisotto mit Zucchini und Riesencrevetten	28

SU PIETRA LAVICA

// VOM HEISSEN STEIN

FILETTO DI CAVALLO Pferdefilet	300 gr.	39
COSTOLETTA DI VITELLO Kalbskotelett	400 gr.	62
CONTROFILETTO DI MANZO Rindsentrecôte	250 gr.	42
FILETTO DI MANZO Rindsfilet	250 gr.	57
COSTATA FIORENTINA T - Bone Steak	500 gr.	54
	800 gr.	86

VITELLO

// KALB

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE, MARSALA O GORGONZOLA	34
Zarte Schnitzel an Zitronen-, Marsala- oder Gorgonzolasauce	
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA	34
Frische Leber nach venezianischer Art	
OSSOBUCO DI VITELLO GREMOLATA	34
Klassisch geschmorte Haxe mit gemischtem Gemüse	
PICCATA DI VITELLO ALLA MILANESE	36
Zarte Schnitzel mit Ei und Parmesan in Butter gebraten	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	38
Zarte Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei	

CONTORNI

// BEILAGEN

Hausgemachte Tagliatelle, Risotto, Spinat,
Reis, Polenta, Pommes frites oder Tagesgemüse

je 7

MANZO

// RIND

TAGLIATA DI ENTRECÔTE	220 GR	38
Streifen vom Entrecôte mit Parmesanscheiben auf Rucola		
FILETTO DI MANZO AL TEGAMINO	200 gr.	46
Filet im Pfännli mit Knoblauch und Kräutern		
	350 gr.	80
CHATEAUBRIAND	PRO PERSON	62
AB 2 PERSONEN		
Saucen und Beilagen inbegriffen		

PESCI

// GRILLIERTER FISCH

TRANCIO DI SALMONE Lachstranche	34
GAMBERONI ALL'AGLIO Riesencrevetten an Knoblauch	42
SOGLIOLA Seezunge	46
BRANZINO O ORATA Wolfsbarsch oder Goldbrasse	38
POLPO Tintenfisch	36

CONTORNI

// BEILAGEN

Hausgemachte Tagliatelle, Risotto, Spinat,
Reis, Polenta, Pommes frites oder Tagesgemüse

je 7

DOLCI

// SÜSSES

TORRONCINO SEMIFREDDO	8
MOUSSE AL CIOCCOLATO	8
FLAN DI CARMELLO	9
TIRAMISÙ	9
PANNA COTTA	9

BEVANDE

// GETRÄNKE

COCA COLA, NESTEA, SPRITE, etc.		33cl	5.00
VALSER CLASSIC ODER SILENCE		50cl	6.00
COCA COLA, NESTEA, SPRITE, etc. OFFEN		50cl	5.50
VALSER CLASSIC ODER SILENCE		100cl	11.00
EDELSPEZ PREMIUM		33cl	5.50
BIER OFFEN		20cl	3.50
BIER OFFEN		30cl	4.70
PANACHÉ		30cl	4.70
BIER OFFEN		50cl	7.50
CLAUSTHALER (ALKOHOLFREI)		33cl	5.50
WEIZENBIER		50cl	8.00
SANBITTER (ALKOHOLFREI)		20cl	6.00
WEISSER/ROTER MARTINI		2cl	7.50
CAMPARI SODA		2cl	7.50
BICICLETTA (CAMPARI & 1DL WEISSWEIN)			9.50
CAMPARI ORANGE			9.50
APÉROL SPRITZ			12.00
TEE			4.00
TEE RUM			7.00
ESPRESSO // KAFFEE CRÈME			4.60
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO			5.50
WARME/KALTE SCHOKOLADE			5.50
CORRETTO GRAPPA			8.50
CORRETTO SAMBUCA			8.50
CORRETTOVECCHIA ROMAGNA			8.50
CYNAR	16.50%	4cl	8.00
VECCHIA ROMAGNA	38.00%	4cl	8.00
FERNET BRANCA	40.00%	2cl	8.00
SAMBUCA MOLINAR	40.00%	4cl	8.00
AMARO AVERNA	32.00%	4cl	8.00
AMARO RAMAZOTTI	30.00%	4cl	8.00
AMARO MONTENEGRO	23.00%	4cl	8.00
AMARO LUCANO	30.00%	4cl	8.00
JÄGERMEISTER	35.00%	4cl	8.00
BALLANTINES	40.00%	4cl	9.50
BACARDI	37.50%	4cl	9.50
ABSOLUTVODKA	40.00%	4cl	9.50
GORDON'S GIN	37.50%	4cl	9.50
REMY MARTIN	40.00%	2cl	12.00
DISARONNO	28.00%	2cl	8.50
GRAND MARNIER	40.00%	2cl	12.50
CARLOS I	38.00%	2cl	12.50
CHIVAS REGAL	40.00%	2cl	14.00
COGNAC NAPOLÉON	40.00%	2cl	14.00
CALVADOS	40.00%	2cl	8.50

