



## L'INSALATE

---

<b>INSALATA VERDE</b>	9	<b>INSALATA MISTA</b>	11
Grüner Salat Green salad		con ortaggi da giardino Gemischter Salat mit Gartengemüse Mixed Salad with garden vegetables	
<b>INSALATA NIZZARDA</b>			12 18
Insalata mista, patate bollite, fagiolini, olive, rucola, pomodorini, Parmigiano Reggiano Gemischter Salat, Salzkartoffeln, grünen Bohnen, Oliven, Rucola, Cocktailtomaten und Parmesan Mixed salad, boiled potatoes, green beans, olives, rocket salad, cocktail tomatoes and parmesan cheese			
<b>INSALATA AL FATTORE</b>			14 21
Insalata mista, uova sode, mozzarella, pinoli, uva passa Salat mit gemischtem Blattsalat, gekochtem Ei, Mozzarella, Pinienkernen und Rosinen Salad with mixed leaf salad, boiled egg, mozzarella, pine nuts and raisins			
<b>CAPRESE BUFALA</b>			12 18
con mozzarella di bufala, pomodorini e basilico fresco Salat aus Cocktailtomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum Salad with cocktail tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil			

## ANTIPASTI FREDDI

---

<b>CARPACCIO DI SALMONE MARINATO</b>			19 25
al pepe rosso ed erba cipollina Mariniertes Carpaccio vom Lachs mit rotem Pfeffer und Schnittlauch Marinated salmon carpaccio with red pepper and chives			
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>			19 25
con funghi, Parmigiano Reggiano e rucola Rinderfilet in feinen Scheiben mit Champignons, Parmesankäse und Rucola Fillet of beef in fine slices with mushrooms, Parmesan cheese and rocket salad			
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b>			18 24
con mozzarella di bufala Parmaschinken mit Büffelmozzarella Parma ham with buffalo mozzarella			
<b>VITELLO TONNATO</b>			22 28
Carne di vitello affettato finemente con crema di tonno e capperi Feingeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern Finely chopped veal with tuna cream and capers			
<b>TARTARE DI TONNO</b>			20 26
con finocchietto, arancia e olive Thunfischtartar mit Fenchelkraut, Orange und Oliven Tuna tartar with fennel cabbage, orange and olives			

## LE MINESTRE

---

CREMA DI BROCCOLI CON NOCI E TALEGGIO	13
Brokkoli-Creme-Suppe mit Baumnüssen und Taleggio-Käse Broccoli cream soup with walnuts and taleggio cheese	
MINISTRONE CON VERDURE FRESCHE DI STAGIONE	12
Minestrone mit frischem Saisongemüse Minestrone with fresh seasonal vegetables	
ZUPPA D'ORZO CON CUBETTI DI ZUCCA E OLIO AL ROSMARINO	13
Gerstensuppe mit Kürbiswürfeln und Rosmarinöl Barley soup with pumpkin cubes and rosemary oil	
CREMA DI POMODORO CON CROSTINI E PANNA	11
Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen Tomato cream soup with croutons and whipped cream	

## PRIMI

---

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE	26	RISOTTO ALLE VERDURE	23
Linguine mit Meeresfrüchten Linguine with seafood		Gemüse-Risotto Vegetables risotto	
LASAGNE FATTE IN CASA	26		
Hausgemachte Lasagne Homemade lasagna			
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI			28
con nero e cialda di grana Steinpilz-Risotto mit Schwarzem Trüffel und Parmesan chips Risotto with boletus mushrooms, black truffle and parmesan chips			
PENNETTE AL GORGONZOLA E CREMA DI NOCI			25
Pennette an Gorgonzola-Baumnuss-Sauce Pennette with gorgonzola walnut sauce			
TAGLIATELLE "AL FATTORE"			27
con crema di peperoni e carne di vitello Tagliatelle «Al Fattore» an Peperonisauce mit Kalbfleisch Tagliatelle «Al Fattore» with pepperoni sauce and veal			
GNOCCHI AL PESTO DI RUCOLA E PINOLI			23
Gnocchi mit Rucola-Pesto und Pinienkernen Gnocchi with rocket pesto and pine nuts			
RAVIOLI AL BURRO E SALVIA (RICOTTA SPINACI)			25
Ricotta-Spinat-Ravioli an Butter und Salbei Ricotta spinach ravioli with butter and sage			



I CLASSICI (PENNE O SPAGHETTI)

Carbonara | Bolognese

23

Napoli | Aglio e Olio | Pesto

21

---

SECONDI

---

SPECIALITÀ VEGETARIANE

POLENTA CON CREMA DI GORGONZOLA E FUNGHI PORCINI

29

Polenta mit Gorgonzola-Creme und Steinpilzen

Polenta with gorgonzola cream and boletus mushrooms

TORTINO DI ASPARAGI E ZUCCHINE CON FONDUTA DI GRANA

31

Spargel-Zucchetti-Auflauf mit geschmolzenem Grana Padano

Asparagus and zucchini pie with grana cheese fondue

*Serviamo i piatti di pesce e carne con un contorno a scelta  
Die Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit einer Beilage nach Wahl  
We serve the fish and meat dishes with a side dish of your choice*

LE CARNI

CARRE D'AGNELLO AL TIMO E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

48

Lammkarree mit Thymian an Waldbeersauce

Thyme lamb with wild berries sauce

FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE SALSA

49

Rindsfilet mit Amarone-Sauce

Beef fillet with amarone sauce

FILETTO DI VITELLO AL PEPE ROSA SALSA

52

Kalbsfilet mit rosa Pfeffersauce

Fillet of veal with pink pepper sauce

TAGLIATA DI ENTRECOTE

46

sul letto di rucola e fonduta di grana padano

Entrecôte in Scheiben auf einem Bett aus Rucola und geschmolzenem Grana Padano

Sliced entrecote on a bed of rocket and grana padano cheese fondue

I PESCI

FILET DI BRANZINO AL CARTOCCIO

41

Wolfsbarschfilet in Folie gebacken

Fillet of sea bass, baked in foil



<b>GAMBERONI FIAMBATI AL BRANDY</b>	44
Garnelen mit Brandy flambiert Flamed prawns with brandy	
<b>SALMONE ALLA SICILIANA</b>	39
con finocchio, arance, uva passa e sale nero Lachs nach sizilianischer Art mit Fenchel, Orangen, Rosinen und schwarzem Salz Sicilian style salmon with fennel, oranges, raisins and black salt	
<b>TRANCIO DI TONNO FRESCO</b>	53
in crosta ai semi di papavero e vellutata di zucchine Frisches Thunfischsteak in Mohnsamenkruste mit Zucchetti-Püree Slice of fresh tuna in a poppy seed crust and veiled zucchini	

## I CONTORNI

---

### PATATE AL ROSMARINO

Rosmarinkartoffeln  
Rosemary potatoes

### PATATE FRITTE

Pommes Frites  
French Fries

### RISO BOLLITO ALL'OLIO DI OLIVIA

Gekochter Reis mit Olivenöl  
Boiled rice with olive oil

### RISOTTO ALLA PARMIGANA

Parmesanrisotto  
Parmesan risotto

### SPINACI AL BURRO

Butterspinat  
Spinach with butter

### VERDURA ALLA GRIGLIA

Grillgemüse  
Grilled vegetables

### VERDURE BOLLITE (broccoli e cavolfiore)

Gemüsebeilage (Brokkoli und Blumenkohl)  
Boiled vegetables (broccoli and cauliflower)

*ogni ulteriore contorno costa  
jede weitere Beilage kostet  
each additional side dish costs*



LE PIZZE (Take Away: CHF 5 sconto | Rabatt | discount)

MARGHERITA	18	NAPOLI	25
PROSCIUTTO	21	Acciughe, capperi	
Schinken		Sardellen, Kapern	
Ham		Anchovies, capers	
FUNGHI	20	TONNO	24
Champignons		Tonno, cipolle	
Mushrooms		Thon, Zwiebeln	
		Tuna, onions	
PROSCIUTTO E FUNGHI	23	QUATTRO FORMAGGI	24
Schinken und Champignons		Vier Käsesorten	
Ham and mushrooms		Four Cheeses	
GORGONZOLA	19	PANCETTA	25
FRUTTI DI MARE	25	Pancetta, aglio	
Meeresfrüchte		Speck, Knoblauch	
Seafood		Bacon, garlic	
QUATTRO STAGIONI			24
Prosciutto, funghi, carciofi, olive e peperoncini			
Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Peperoncini			
Ham, mushrooms, artichokes, olives and peperoncini			
PADRONE			27
Peperoncino, strisce di vitello			
Peperoni, Kalbsfleischstreifen			
Pepper, veal strips			
VEGETARIANA			25
Diversi tipi di verdure fresche			
Verschiedene Sorten frischen Gemüses			
Different kinds of fresh vegetable			
SICILIANA			25
Prosciutto, funghi, uova, acciughe			
Schinken, Champignons, Ei, Sardellen			
Ham, mushrooms, egg, anchovies			
CALABRESE			23
Salame piccante, peperoncini, aglio			
Scharfe Salami, Peperoncini, Knoblauch			
Hot salami, peperoncini, garlic			
CALZONE			25
Ripieno di pomodori, mozzarella, prosciutto, uova e pesto			
Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei und Pesto			
Filled with tomatoes, mozzarella, ham, egg and pesto			
PIZZA AL FATTORE			27
Rucola, bresaola, parmigiano, mozzarella di bufala, pomodorini			
Rucola, Bresaola, Parmesan, Büffelmozzarella, Cherrytomaten			
Rocket salad, bresaola, parmesan, buffalo mozzarella, cherry tomatoes			



## I DOLCI

---

TIRAMISÙ	11
PANNA COTTA CON ZUPPA DI FRAGOLE	9
Panna Cotta mit Erdbeer-Kompott Panna Cotta with strawberry compote	
TORTINO DI MELE FATTO IN CASA CON CREMA ALLA VANIGLIA	10
Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanillecrème Homemade apple pie with vanilla cream	
TORTINO DI CIOCCOLATA CON CREMA INGLESE	11
Schokoladenkuchen mit Englischer Creme Chocolate cake with English cream	
CREMA AL CARAMELLO	9
Caramelköpfl Caramel flan	
MACEDONIA DI FRUTTA	11
Fruchtsalat Fruit salad	
DESSERT DI FORMAGGIO CON DIVERSE VARIETÀ	14
Käse-Dessert mit verschiedenen Sorten Cheese dessert with different varieties	