

## Liebe Gäste

Bestellungen müssen für den Mittag vor 10.00 Uhr,  
für den Abend vor 17.00 Uhr eintreffen.  
Wir bitten Sie eine Abholzeit anzugeben.  
Am liebsten per mail an:  
Take-Away Bestellung: Hier Klicken  
Oder telefonisch unter: 044 362 35 09



## Take - Away

### Antipasti

		Portion	½ Portion
Carpaccio di tonno	Thunfischcarpaccio	30.–	16.–
Cocktail di scampi	Scampi-Cocktail		20.–
Prosciutto di Parma	Parma-Schinken	24.–	15.–
Funghi porcini	trifolati Steinpilze	21.–	14.–
Fegato d'anatra fresco	Frische Entenleber		22.–
Carpaccio di manzo/ vitello	Rindscarpaccio/ Kalbscarpaccio	30.–	16.–
Insalata d'astice	Hummer Salat		20.–
Insalata con salsa separata	Salat mit separater Sauce		9.–

### Paste fatte in casa

Lasagne al Forno		25.–	18.–
Cannelloni alla romana	Cannelloni nach Römischer Art	24.–	17.–
Crespelle magre		27.–	16.–
Ravioli al burro	Ravioli mit Butter	28.–	15.–
Ravioli alla Meno	Ravioli Meno	29.–	17.–
Maccheroni, Spaghetti, Penne rigate alla bolognese	Nudeln Bologneser Art	21.–	14.–
Maccheroni, Spaghetti, Penne rigate alla napoletana	Nudeln mit Tomatensauce	18.–	12.–
Pappardelle del padrone		27.–	16.–
Spaghetti all'astice	Spaghetti mit Hummer	45.–	24.–

## Carne

Piccata di vitello al (Limone o Marsala o Panna o Porcini trifolati)	30.–
Filetto di Manzo al (Rossini o Grill o Pepe Verde o Porcini al vino rosso)	35.–
Costoletta di vitello Kalbskotelett 300g	32.–
Costata di vitello Angelo Doppeltes Kalbskotelett Angelo 600g	70.–
Filetto di vitello al limone (da 2 pers.) p.p      Kalbsfilet mit Zitronensauce (ab 2 pers	33.–

## Pesce

Pesce al Grill o alla mungniaia Branzino, Sogliola, Tonno Fisch vom Grill Wolfsbarsch, Seezunge, Thunfisch	41.–
Scampi con salsa allo champagne o Grill Scampi an einer Champagnersauce oder Grill	48.–

## Contorni

Spinaci                      Spinat	6.–
Carote                      Karotten	6.–
Broccoli al burro e parmigiano      Broccoli mit Butter und Parmesan	6.–
Verdura mista                      Gemischtes Gemüse	9.–
Risotto alla milanese                      Safran Risotto	9.–
Risotto bianco	7.–
Riso alla creola                      Trockenreis	6.–
Tagliatelle                      Hausgemachte Nudeln	7.–

## Dolci

Panna cotta guarnita                      Panna cotta garniert	12.–
Crema caramellata                      Karamelköpflì garniert	12.–
Mousse au chocolat Angelo                      Schokoladen - Mousse Angelo	12.–
Tiramisu	12.–
Torta Mimosa	12.–
Saint-Honoré-Torte	12.–
Frutti di Bosco	12.–

## **Verschiedene Weine 0.75 Liter**

Es ist auch möglich aus unserer Weinkarte auszusuchen: [Wein Karte: Hier klicken](#)

### **2016 Terre Di Prenzano Chianti Classico DOCG Vignamaggio**

**Fr. 18.50**

"Terre di Prenzano" ist ein traditioneller Chianti Classico und wird ausschließlich mit Sangiovese-Trauben hergestellt. Die Reifung dauert etwa ein Jahr und findet in Eichenfässern von 20 bis 40 Hektoliter statt, die etwa 3 Monate in Glas enden.

### **2015 Gherardino Chianti Classico Riserva**

**Fr. 20.00**

Dieser Wein wird aus 80-90% Sangiovese und 10-20% Merlot hergestellt. Nach der Ernte und der Weinbereitung wird sie in 16-20 Monate alten Eichenfässern gereift und mindestens drei Monate in Flaschen gelagert.

### **2015 Riserva Di Monna Lisa Chianti Classico Gran Selezione**

**Fr. 32.00**

Chianti Classico Gran Selection wird nur in den besten Jahrgängen produziert, wobei die Trauben aus den kräftigsten Weinbergen stammen oder aus dem Südwesten stammen. Die Mischung ist Sangiovese für 85% und Merlot und Cabernet Sauvignon für 15%. In der ersten Dekade des Oktobers werden die zu seiner Herstellung bestimmten Trauben zuerst im Weinberg und dann im Keller auf Sortierbändern streng ausgewählt. Der Most bleibt 16 bis 18 Tage auf den Schalen, danach wird gemahlen. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein teilweise 18-20 Monate in Barriques aus französischer Eiche und zum Teil in größeren Fässern veredelt. Die minimale Bewegung beträgt 30 Monate, davon mindestens 3 in der Flasche.

### **2014 Merlot Santa Maria Toscana Rosso IGT**

**Fr. 50.00**

Die Trauben für diesen Wein stammen von 40 Jahre alten Reben, die in den 90er Jahren zufällig wiederentdeckt wurden. Der daraus resultierende Wein entzieht sich dem traditionellen Profil eines Cabernet Franc, einem Produkt mit rustikalen Tanninen und einem unverwechselbaren Kräuteraroma. In der Tat, der sehr niedrige Ertrag pro Pflanze und das überwiegend warme Klima der Region machen diesen Wein körperreich und reich an eleganten Tanninen.

### **2015 Sangiovese di Vitigliano Vignamaggio**

**Fr. 50.00**

Vignamaggios Sangiovese di Vitigliano ist dunkel, ausdrucksstark und vielschichtig. Komplexes Bouquet nach dunklen Blüten, etwas Pfeffer, Leder und Kräuter. Im Trunk voluminös und geradlinig mit vielen Nuancen, frisch und mit der Sangiovese-typischen Säureader. Der volle, feste Körper und die wunderbar präsente Frucht flankieren seinen eleganten, würzigen Abgang.

### **2010 Cabernet Franc Toscana Rosso IGT**

**Fr. 50.00**

Die Trauben für diesen Wein stammen von 40 Jahre alten Reben, die in den 90er Jahren zufällig wiederentdeckt wurden. Der daraus resultierende Wein entzieht sich dem traditionellen Profil eines Cabernet Franc, einem Produkt mit rustikalen Tanninen und einem unverwechselbaren Kräuteraroma. In der Tat, der sehr niedrige Ertrag pro Pflanze und das überwiegend warme Klima der Region machen diesen Wein körperreich und reich an eleganten Tanninen.