Antipasti

Vorspeisen

1	Antipasto *Rafmi* / nach Art des Hauses (für 2 Personen)	32.—
2	Bruschette al pomodoro con grana	12.—
3	San Daniele e Burrata / Rohschinken von der Berkel	24.—
5	Carpaccio all'italiana	22.—
8	Mozzarella caprese mit Büffelmozzarella	19.—

Minestre

Suppen

9	Crema di pomodoro / Tomatencrèmesuppe	10.—
10	Minestrone / Italienische Gemüsesuppe	12.—

Insalate

Salate

15	Insalata verde / Grüner Salat	9.—
16	Insalata mista / Gemischter Salat	10.50

Pasta

Teigwaren

18	Spaghetti al pomodoro / mit Tomatensauce	19.50
19	Spaghetti alla bolognese / mit Fleischsauce	23.—
20	Spaghetti alla carbonara / mit Ei, Speck und Käse	23.—
21	Spaghetti aglio, olio e peperoncino / mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschoten	19.—
22	Penne all'arrabbiata / mit Tomaten, Knoblauch und Pfefferschoten	20.50
23	Penne aum aum / mit frischen Tomaten, Auberginen, Knoblauch und Basilikum	22.50
29	Penne all'amatriciana / mit Tomaten, Speck und Zwiebeln	23.50
oci	alità di nacta	

Specialità di pasta

Teigwarenspezialitäten

32	Spaghetti al cartoccio (ab 2 Personen)	p.P.	38.—
33	Spaghetti a modo mio / mit Meeresfrüchten	•	29.50
36	Tagliatelle alla crema di salmone / mit Lachscrèmesauce		27.—
38	Tagliatelle ai funghi porcini / mit Steinpilzen		28.—
39	Gnocchi di patate al pomodoro e mozzarella di bufala /		26.—
	Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Büffelmozzarella		
41	Lasagne *Rafmi* / mit Hackfleisch, Tomaten, Béchamelsauce		24.—
	und Käse überbacken		

Risotto

Risotto

46	Risotto alla milanese / Safranrisotto	24.50
47	Risotto alla parmigiana / mit Käse	21.—
49	Risotto ai funghi porcini / mit Steinpilzen	28.—

Per i bambini

Kinderteller

43	Mogli / Panierte Poulet Nuggets mit Ofenkartoffeln und Gemüse	12.—
44	Balu / Spaghetti bolognese oder pomodoro	10.—

Cozze e vongole Muschelspezialitäten

Muscheln sind immer frisch (nur solange Vorrat)	½ Portion	¹ / ₁ Portion
Cozze alla marinara Miesmuscheln nach Matrosenart (Knoblauch, Weisswein und Zitronensaft)	20.—	25.50
Cozze alla livornese Miesmuscheln mit Knoblauch und Tomatensauce	20.—	25.50
Cozze alla diavola Miesmuscheln mit Knoblauch und Tomatensauce (scharf)	20.—	25.50
Spaghetti alle cozze Spaghetti mit Miesmuscheln und Tomatensauce	20.50	26.—
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Knoblauch, Vongole und Weisswein	25.—	30.—

Pesce

Fischgerichte

55	Filetto di salmone alla griglia, patate lesse e spinaci Grilliertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln und Spinat	37.—
56	Filetti di orata, patate lesse e spinaci Doradenfilet mit Salzkartoffeln und Spinat	38.50
59	Grigliata mista (calameretti, gamberi, orate e salmone) Gemischte Grillplatte	47.50

Carni

Fleischgerichte

61	Piccata milanese con risotto o spaghetti Kalbspiccata mit Risotto oder Spaghetti	42.50
63	Scaloppine al limone, verdura e patate al forno Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Gemüse und Ofenkartoffeln	42.—
67	Fegato di vitello alla veneziana e risotto Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Risotto	38.—
70	Tagliata di manzo su lettino di rucola con pomodorini, grana e patate al forno Aufgeschnittenes Entrecôte auf Rucola mit frischen Tomaten, Käsesplitter und Ofenkartoffeln	45.—
71	Filetto di manzo con patate al forno e verdura Rindsfilet mit Gemüse und Ofenkartoffeln	49.—
Dolci		
Des	ssert	
	Panna cotta con frutti di bosco Panna cotta mit Waldbeeren	12.—
	Tiramisù Hausgemachtes Tiramisu	11.50
	Crema catalana Creme «catalana»	12.—

13.—

und Zitronencrumble

Semifreddo al limone e cioccolata bianca

Halbgefrorenes mit Limoncello, weisser Schokolade