Al Dente 44 RESTAURANT

Ristorante Italiano · Pasta Fresca

Cucina Italiana, Passione e Tradizione

Antipasti · *Vorspeisen*

Bruschetta 14.50
Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl

Vitello Tonnato (klein) 18.50
Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce, Kapern und Rucola

Vitello Tonnato (gross) 26.50
Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce, Kapern und Rucola

Polpo alla Griglia 29.00
Gegrillter Oktopus mit Kräutern, Olivenöl, Zitrone und Härdöpfelstock

Gamberi in Padella 24.50
Gebratene Garnelen im Pfännli mit Knoblauch, Chilli und Petersilie

Tartare di Manzo – 70 g 23.00
Rindstatar, hausgewürzt

Tartare di Manzo – 140 g 36.00
Rindstatar, hausgewürzt

Insalate · *Salate*

Insalata della Casa 12.00
Blattsalat, Spinat und Rucola mit Feta-Käse und hausgemachtem Dressing

Piatti Fitness · *Fitness-Teller*

Insalata di Gamberi 32.50
Fitness-Teller mit Garnelen und frischem Salat

Insalata di Vitello 29.50
Fitness-Teller mit Kalbfleisch und frischem Salat

Minestre · *Suppen*



Crema di Pomodoro 9.50
Tomatenschaumsuppe

Zuppa Spumosa al Prosecco 12.50
Prosecco-Schaumsuppe

Pasta Fresca · *Pasta*

Paccheri con Gamberi e Tartufo 37.00
Paccheri mit Garnelen, Trüffel und Rahm

Gnocchi al Gorgonzola 24.00
Gnocchi an cremiger Gorgonzolasauce

Tagliatelle con Vitello 33.00
Tagliatelle mit zartem Kalbfleisch und Rahm

Tagliatelle Aglio, Olio e Gamberi 29.50
Tagliatelle mit Knoblauch, Olivenöl und Garnelen

Pasta all'Arrabbiata 21.50
Pasta nach Wahl an pikanter Tomatensauce

Ravioli di Zucca 25.00
Kürbis-Ravioli mit Gorgonzola-Soße

Tagliatelle al Salmone 24.00
Tagliatelle mit Lachs, Kapern und Rahm





Pesce · *Fischgerichte*

Filetto di Lucioperca 42.50
Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Weisswein-Risotto, serviert mit feiner Zitronensauce



Carne · *Fleischgerichte*

Costolette d'Agnello al Chimichurri 52.50
Grillierte Lammkoteletts mit frischer Chimichurri-Kräutersauce und knusprigen Bratkartoffeln



Specialità su Prenotazione

Auf Vorbestellung

Cozze · Miesmuscheln 30.00 pro Person
Italienische Miesmuscheln, frisch zubereitet.

Nur auf Vorbestellung – mindestens 48 Stunden im Voraus.



Dessert · *Nachspeisen*

Affogato 9.50
Vanilleeis mit Espresso



Ein Blick in unsere Dessert Vitrine wird sich lohnen ! ♡

Wir akzeptieren Kartenzahlung & Bargeld

VISA · Mastercard · AMEX · Apple Pay · G Pay · TWINT · Contactless

Allergene: Unser Servicepersonal Informiert Sie gerne über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Alle Preise verstehen sich ***inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.***