

## Antipasti

---

Bruschette alla toscana Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum	9.00
Antipasto misto alla campagnola Gemischter Vorspeisenteller „alla campagnola“ mit Grillgemüse, Trockentomaten, marinierten Oliven und Pecorino-Käse	18.50
Insalata di mare tiepida Meeresfrüchtesalat lauwarm serviert	16.50
Carpaccio di manzo Fein geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesansplittern	22.00
Prosciutto di Parma in compagnia stagionale Parma-Rohschinken in saisonaler Begleitung	24.00
Tartare di manzo con toast e burro Rindstatar mit Toast und Butter	22.50 29.50

## Insalate

---

Insalata verde Grüner Saisonsalat	8.30
Insalata mista Gemischter Salat	9.50
Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano Raukesalat mit Cherry-Tomaten und Parmesansplittern	14.70
Pomodori con mozzarella di bufala Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Basilikum	14.50 18.50

## Zuppe

---

Crema di pomodoro profumata al basilico Tomatencremesuppe mit Basilikum	8.50
Minestrone Italienische Gemüsesuppe	9.50

## **Pasta fatta in casa**

---

Trofie alla bella forestiera Trofie mit Kalbfleischstreifen und Champignons an Paprikarahmsauce	25.50	28.50
Tagliatelle al salmone e gamberetti Nudeln mit Lachs und Crevetten an Petersilienrahmsauce	22.80	25.80
Tagliatelle al crudo e radicchio trevisano Nudeln mit Rohschinken und rotem Chicorée flambiert mit Weinbrand	23.50	26.50
Pappardelle con straccetti di pollo alla mediterranea Breite Bandnudeln mit Pouletstreifen, Cherry-Tomaten, Oliven und Olivenöl	22.50	25.50
Spaghetti Chitarra „Brindisi“ Spaghetti Chitarra mit frischen Tomaten, Riesencrevetten, Petersilie, Knoblauch und Peperoncino	24.50	27.50

## **Risotti**

---

Risotto alla marinara Risotto mit Meeresfrüchten, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Peperoncino	23.50	26.50
Risotto al prosecco con pomodori secchi e verde di finocchi Prosecco-Risotto mit Trockentomaten und Fenchelkraut	20.50	23.50
Risotto ai porcini profumato con olio di tartufo Steinpilzrisotto parfümiert mit Trüffelöl	21.50	24.50

## **Gnocchi**

---

Gnocchi alla crema di gorgonzola e noci Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce mit Walnüssen	18.50	21.50
Gnocchi di patate alla genovese Kartoffelgnocchi mit Oliven, gerösteten Pinienkernen und Basilikumpesto	21.50	24.50

## Ravioli e Tortelloni

---

Ravioli ripieni di spinaci e ricotta, al burro e basilico Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung an Basilikumsauce	20.80	23.80
Ravioli al ripieno di salmone con crema all'aneto Ravioli mit Lachsfüllung an Dillrahmsauce	22.50	25.50
Tortelloni di carne con salsa al pomodoro Tortelloni mit Rindfleischfüllung an Tomatensauce	22.50	25.50

## Pasta

---

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Petersilie, Peperoncino und Olivenöl	14.50	17.50
Penne all'arrabbiata Penne an scharfer Tomatensauce	15.50	18.50
Penne alla verduraia Penne an Tomatensauce mit buntem Gemüse und Knoblauch	16.50	19.50
Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Rahm und Ei	18.50	21.50
Penne con sugo di carne alla bolognese Penne mit Rindfleischsauce Bolognese	19.50	23.50
Penne Primo Penne mit Rindfleischstreifen, Steinpilzen, Cherry-Tomaten, Rahm und Basilikum	24.50	27.50

## Carne

---

Straccetti di pollo "Primo" Pouletgeschnetzelttes "Primo Art" mit Gemüsestreifen an Paprikasauce	26.50
Petto di pollo ripieno su specchio di pesto alla rucola Mit Mozzarella und Trockentomaten gefüllte Pouletbrust auf Spiegel von Rucola-Pesto	28.50
Sminuzzato di vitello al balsamico Kalbgeschnetzelttes an Balsamico-Sauce	36.50
Ossobuco di vitello con gremolata Geschmorte Kalbshaxe "Gremolata"	37.50
Medaglione di filetto di manzo con funghi porcini Rindsfilet-Medaillon mit Steinpilzen	41.50
Scaloppina di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	41.50
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	42.50

## Pesce

---

Trancio di salmone alla griglia con citronette all'aneto Lachstranche vom Grill an Dill-Zitronette	32.50
Filetti di branzino alla mugnaia Gebratene Wolfsbarschfilets nach Müllerin Art	42.50
Gamberoni alla siciliana Riesencrevetten mit Oliven, Cherry-Tomaten, Kapern, Knoblauch, Peperoncino und Basilikum	42.50

Contorni a scelta / Beilagen nach Wahl  
Rosmarinkartoffeln, Butterreis, Parmesanrisotto,  
Nudeln, Spaghetti, Tagesgemüse

## Pizze

---

Margherita	16.80
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Napoli	19.60
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	
Tonno e cipolla	18.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Vegetariana	23.50
Tomaten, Mozzarella, grilliertes Gemüse und Spinat	
Funghi	19.30
Tomaten, Mozzarella, Champignons	
Rustica	20.80
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Ei	
Prosciutto	20.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	
Prosciutto e funghi	21.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	
Quattro Stagioni	22.80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Champignons, Artischocken	
Diavola	21.50
Tomaten, Mozzarella, Salame piccante, Peperoncino, Knoblauch	
Prosciutto e Gorgonzola	22.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola, Oregano	
Capricciosa	23.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, Champignons	
Calzone	24.50
Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, gekochtem Ei	
Primo	25.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	

## Le pizze "DOC" del Primo

---

Salmone Tomaten, Mozzarella, Lachswürfel	26.50
Pizza Padrone Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Steinpilze	29.50
Carpaccio Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Oregano	28.50
Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cherry-Tomaten und Mozzarelline	29.50
Gamberoni Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Knoblauch, Peperoncino, Rucola und Cherry-Tomaten	29.80

Pizza zum Mitnehmen: CHF 2.00 Ermässigung



Für unsere Pizzen verwenden wir ausschliesslich Divina Premium Mozzarella, nach traditionellem italienischen Rezept, natürlich aus Schweizer Kuhmilch, ohne E-Stoffe.

Alle Preise inkl. 8% MwSt.