

!! Vorspeisen !!

!! Alle Salate werden mit *hausgemachtem mediterranem Dressing* angerichtet !!

<b>-Antipasto misto italiano</b>	23.-
<hr/>	
Gemister italienischer Vorspeiseteller ... <i>auf Wunsch auch</i> <i>vegetarisch...</i>	
<b>-Fusione sicilia/puglia di caponata alle melanzane con burrata (V)</b>	19.-
<hr/>	
Italienisches süss-sauer Aubergienen-ragù mit Burrata-käse	
<b>-Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e olio d'oliva</b>	23.
<hr/>	
Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesansplittern und Olivenöl	
<b>-Crostini misti (V)</b>	12.-
<hr/>	
Quartett aus getoastetn Brotscheiben, garnirt mit... ... <i>Burratakäse...Oliven-tapenade...Tomatenwürfel...Artischocken-crème</i>	
<b>-Insalata verde (V+)</b>	8.-
<hr/>	
<b>-Insalata mista (V+)</b>	10.-
<hr/>	
... <i>mit gerösteten Kernen</i>	
<b>-Insalata di Rucola con datterini, pinoli e scaglie di parmigiano (V)</b>	14.
<hr/>	
Rucolasalat mit Datteltomaten, Pinienkernen, Parmesansplittern... ... <i>und gebratenen Rindsstreifen</i>	21.-
<b>-Mozzarella di bufala con datterini e basilico fresco (V)</b>	15.-
<hr/>	
Büffelmozzarella mit Datteltomaten und frischem Basilikum	
<b>-Prosciutto con melone</b>	25.-
<hr/>	

## !! Pasta !!

<b>-Paccheri all'arrabbiata (V)</b>	21.-
<hr/>	
!! <i>Scharf</i> !!	
<b>-Ravioli al tartufo (V)</b>	28.-
<hr/>	
Teigtaschen mit Trüffel-füllung an einer Trüffelcrème-Buttersauce	
<b>-Spaghetti Chitarra (V)</b>	19.-
<hr/>	
Aglio, olio e peperoncino !! <i>Scharf</i> !!	

**-Tagliolini verdi con pesto al basilico e pinoli tostati (V)** 23.-  
Grüne Teigwaren serviert mit Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen

## !! Hauptgerichte !!

- Zanderknusperli** in Weissweinteig mit Dill 26.-  
...dazu "Riggi-frites", Salat und hausgemachte Randen-aioli Sauce
- Vitello Tonnato** hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch an einer 28.-  
feinen Thunfischsauce dazu „Riggi-frites“ oder Salat
- Roastbeef mit Tartarsauce** 28.-  
...dazu "Riggi-frites" oder Salat
- Gemüseburger (V)** hausgemachter Burger mit gegrilltem Gemüse 23.-  
und Burrata-Käse Tomatencreme-Sauce, Rucola, Röstzwiebeln und  
Tomatenscheibe ...dazu "Riggi-frites" und ein kleiner Salat als Beilage
- Kichererbsen-burger (V+)**(sizilianische Panelle; *hausgemacht*) 19.-  
Tomatencreme-Sauce, Rucola, Röstzwiebeln und  
Tomatenscheibe ...dazu "Riggi-frites" und ein kleiner Salat als  
Beilage
- Poulet-burger** 26.-  
Tomatencreme-Sauce, Blattsalat, Röstzwiebeln,  
Raclettekäse und Tomatenscheibe  
...dazu "Riggi-frites" und ein kleiner Salat als Beilage
- Rinds-burger (Hausrezept)** 26.-  
Tomatencreme-Sauce, Blattsalat, Röstzwiebeln,  
Raclettekäse und Tomatenscheibe  
...dazu "Riggi-frites" und ein kleiner Salat als Beilage

## !! An unsere kleinen Gäste !!

*(Bis und mit 12 Jahren, in Begleitung von Erwachsenen)*

### *Carissimi bimbi*

*Fühlt Euch vollkommen und von ganzem Herzen frei bei eurer Wahl!*

*Im "Kafi-Riggi" steht euch, für **Nur 15.-** (Getränke ausgenommen), unser komplettes  
Sortiment zur Verfügung!!*

*Prego, was darf es sein??*

*...eine Vorspeise ...ein Hauptgang ...gleich beides...*

*...lasst euren Hunger entscheiden!*

*Beachtet aber, dass nicht bei allen Gerichten kleinere Portionen möglich sind..*

*Ach ja...1 pallina di gelato gehört selbstverständlich auch dazu!!!!!!*

**!! Wir wünschen euch BUON APPETITO !!**

**!!! Pinsa Romana !!!**

Le Classiche

(\*Tomatensugo und Mozzarella "fior di latte" Basis)

	<i>piccola / grande</i>
<b><u>-Mamma mia</u></b> *...mit frischem Basilikum	15.- / 19.-
<b><u>-Bufalina</u></b> *...mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	16.- / 20.-
<b><u>-Diavola</u></b> *...mit scharfer salami, roten Zwiebeln und Basilikumpesto	17.- / 21.-
<b><u>-Napoli</u></b> *...mit Sardellen und Origano	16.- / 20.-
<b><u>-Pescatora</u></b> *...mit roten Zwiebeln	18.- / 22.-
<b><u>-Norma</u></b> *...mit Aubergien, sizilianischem Schafskäse und frischem Basilikum	18.- / 22.-
<b><u>-Prosciutto e funghi</u></b> *...mit Schinken und Champignons	18.- / 22.-
<b><u>-Parma</u></b> *...mit Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella und Parmesansplittern	22.- / 26.-
<b><u>-Frutti di mare</u></b> *...mit Calamaretti, Miesmuscheln und Krevetten ( <i>nach Verfügbarkeit</i> )	25.- / 29.-

<b><u>-Dello Chef</u></b>	25.- / 29.-
*...mit Rindscarpaccio, Artischocken-crème und Trüffelöl	
<b><u>Le Bianche</u></b>	
(*Mozzarella "fior di latte" Basis)	
	<i>piccola / grande</i>
<b><u>-Regina</u></b>	19.- / 23.-
*...mit Gorgonzola, Birnen und karamellisierten Haselnüssen	
	20.- / 24.-
<b><u>-Sfiziosa</u></b>	
*...mit Salsiccia und Friarielli	
	21.- / 25.-
<b><u>-Delicata</u></b>	
*...mit Mortadella, Burrata-käse, Rucola und Pistazien-crème	
<b><u>-Raffinata</u></b>	22.- / 26.-
*...mit Rauchlachs, Sauerrahm und Basilikumpesto	
<b><u>Le</u></b>	
	<i>piccola / grande</i>
<b><u>-Vegetariana</u></b>	19.- / 23.-
Burrata-käse, Grillgemüse, Spinat und Mandelsplitten	
<b><u>-Vegana</u></b>	17.- / 21.-
Tomatensugo, Grillgemüse, Spinat und Mandelsplittern	
<b><u>!! Alle unsere Pinsen sind auf Anfrage auch mit glutenfreiem Boden verfügbar !!</u></b>	