

## VORSPEISEN

<b>Frituras de Malanga</b> (frittierte Malanga-Bällchen)	8.0
<b>Tostones</b> (frittierte Kochbananen)	6.0
<b>Antipasto napoletano</b> Büffelmozzarella, Rohschinken, scharfe Salami, gemischte Oliven	15.0
<b>Bruschetta</b> Tomaten, Knoblauch, EVO Öl, Basilikum, schwarzer Pfeffer, Oregano	10.0

## SALATE

<b>Insalata Caprese</b> Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, EVO Öl, Balsamico	14.0
<b>Gemischter Saisonsalat</b>	8.0

## BEILAGEN

<b>Arroz con grís</b> (Reis mit schwarzen Bohnen)	8.0
<b>Tamal Criollo</b> (Maisbrei mit Schweinefleisch, Tomatensauce und Gemüse, in Maisblättern gekocht)	14.0
<b>Yuca con Mojo Criollo</b> (Manioc an einer Sauce aus Zitronen, Knoblauch, Zwiebel und Schweineschmalz)	8.0

Herkunft Brot: Schweiz

Herkunft Fleisch: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## MENU



### HAUPTSPEISEN

#### SPECIALITÀ ITALIANE

<b>Pasta Pesto</b> (hausgemachte Sauce aus Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Käse)	22.0
<b>Pasta alla Carbonara</b>	25.0
<b>Risotto mit Steinpilzen und Schweinsbratwurst (ca. 25min Wartezeit)</b>	28.0
<b>Specialità italiana del giorno</b>	28.0

#### ESPECIALIDADES CUBANAS

<b>Ropa vieja</b> («alte Kleidung», kubanisches Nationalgericht)	32.0
Gezupftes Rindfleisch serviert mit Arroz Congris, Yuca und gemischter Salat	
<b>Especialidad Cubana del dia</b>	30.0

### DESSERTS

<b>Affogato al caffè mit Liqueur nach Wahl</b>	8.0
<b>Dessert del dia</b>	12.0
<b>Glacé</b>	1 Kugel 5.0 2 Kugeln 8.0

Herkunft Brot: Schweiz

Herkunft Fleisch: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.