



Herzlich Willkommen

Wir wollen eigentlich nur ausgezeichnetes Essen machen. In warmer und einladender Atmosphäre. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig. Wir setzen kreative und saisonale Akzente und arbeiten ausschliesslich mit lokalen Produzenten zusammen. So garantieren wir eine saisonale und lokale Küche, die auf frische Zutaten setzen kann und Lebensmittelabfall reduziert.

Wie leben Gastfreundschaft und lieben Geselligkeit. Deshalb führen wir unser Lokal in der Tradition einer Osteria. Mittelpunkt ist der grosse Holztisch mitten in unserem Lokal. Alle sind willkommen sich dazu zu setzen und gemeinsam eine gute Zeit zu verbringen. Tavolata wie die Italiener sagen. Zusammen essen, zusammen geniessen – die Gemeinschaft und das Leben feiern.

Wir empfinden es als Privileg heute Ihre Gastgeber sein zu dürfen. Schön, dass Sie da sind.

Und jetzt kommt zu Tisch oder wie wir sagen:

A Tavola!

Wochenmenü 22.-24. April 2026



Menü vegetariano - 21

Tagliatelle an Rucola-Pesto mit Feta und Cashew-Kernen.
Mit Menüsalat als Vorspeise.

Menü con carne - 21

Rigatoni „O Salamio“ Mit Menüsalat als Vorspeise.

Plat da l'emna - 22

Pizokels mit Salsiz. Mit Menüsalat als Vorspeise.



Insalata

Alle unsere Salate servieren wir mit unserer Haus-Vinaigrette.
Wir sind saisonal und frisch - aber was wäre die italienische Küche ohne Tomaten. Deshalb beziehen wir Tomaten durch's ganze Jahr.

Grüner Blattsalat - 9

Verschiedene grüne Blattsalate mit Kernen

Panzanella - Toskanischer Brotsalat - 14.50

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und unser selbstgemachtes Focaccia

Insalata caprese - 14.50

Tomaten-Mozzarella-Salat

Tavolino - Unsere Interpretation des Flammkuchens

Tavolino di Parma - 24

Tavolino aus Dinkel- & Maismehl mit Parmaschinken, Mozzarella und Cherrytomaten.

Tavolino di Pomodoro - 20

Tavolino aus Dinkel- & Maismehl mit Mozzarella, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln.



Weil wir Bündner sind

Capuns - 23/29

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht mit Salsizwürfel und Käse überbacken. Auch als vegetarische Version mit Gemüse statt Salsiz.

Teller mit 3 Stück

Teller mit 5 Stück

Die Liebe zu Italien

Pasta a casa - 24.50

Pasta mit unserem eigenen Tomaten-Sugo - fatto a casa. Mit Cherry-Tomaten-Confit und Stracciatella.

Il dolce

Affogato - 6.50

Vanille-Glacé übergossen mit Espresso

Panna Cotta im Weckglas - 6

Rahmchöpfli mit saisonaler Früchtesauce

Crèmeschnitte fatto a mano - 9

Unsere selbstgemachte Crèmeschnitte.

Torta della Nonna - 8

Zitronen-Rahm-Kuchen. Eine Spezialität der Toskana.