

Ristorante

Il Cortile

Rütligasse 2

6003 Luzern

Tel. 041 240 88 00

## ***Antipasti / Vorspeisen / Starters***

***Melanzane gratinate con pomodoro, cardoncelli, mozzarella e crema di peperone*** Fr.16,50

*Gratiniert Auberginen mit Tomaten, Kräuterseitling, Mozzarella und Rot Peperoni Creme*

*Eggplant with King oyster mushrooms, mozzarella, tomato au gratin with red pepper cream*

***Fresa pugliese con pomodoro fresco, basilico e burrata pugliese*** Fr.16,50

*Knusprige Brot aus Apulien mit frischen Tomaten, Basilikum und Burrata*

*Crispy Apulian bread with fresh tomatoes, basil and burrata*

***Fritturina croccante di gamberi e calamaretti*** Fr.22,50

*Knusprige frittiert Crevetten und Tintenfischen*

*Crispy fried Prawn and squid*

***Capesante scottate con insalatina olio e limone e mollica di pane croccante*** Fr.22,50

*Gebratenen Jakobsmuscheln mit Salat Öl und Zitrone und knusprige Semmelbrösel*

*Roasted scallops with salad oil and lemon and crunchy bread crumbs*

***Polpo scottato con insalatina croccante di finocchio e pomodoro secco*** Fr.23,50

*Gebratenen Oktopus mit knusprige Fenchel Salat und trocken Tomaten*

*Roasted Octopus with crunchy fennel salad and dried tomatoes*

*Crudo di Parma 24 mesi*

**Fr. 24,50**

*Parma Rohschinken "24 Monate gereift"*

*Raw Ham from Parma "aged 24 months"*

## ***Insalate / Salate / Salads***

***Insalata a foglie***

**Fr. 8.50**

*Blattsalat*

*Leafy salad*

***Insalata mista***

**Fr.12.50**

*Gemischter Salat*

*Mixed salad*

***Insalata di pomodorini, cipolla e basilico***

**Fr.13,50**

*Cherry Tomaten Salat mit Zwiebeln und Basilikum*

*Cherry tomatoes with onions and basil*

## Paste / Teigwaren / Pasta

	<u>Vorspeisen</u>	<u>Hauptspeisen</u>
<b><i>Paccheri al pomodoro, basilico e pane croccante</i></b>	<b>Fr.14,50</b>	<b>Fr.20.50</b>
<i>Frische Teigwaren mit Tomate, Basilikum und knusprige Semmelbrösel</i>		
<i>Fresh pasta with tomato, basil and crunchy bread crumbs</i>		
<b><i>Maccheroncini all'arrabbiata</i></b>	<b>Fr.16.50</b>	<b>Fr.22.50</b>
<i>Frische Teigwaren mit Knoblauch, Tomate, Chili und Petersilie</i>		
<i>Fresh Pasta with garlic, tomato, chili and parsley</i>		
<b><i>Chitarrine con acciughe, olive taggiasche, capperi e pomodoro</i></b>	<b>Fr.18.50</b>	<b>Fr.24.50</b>
<i>Frische Teigwaren mit Sardellen, Ligurisches Oliven, Kapern und Tomate</i>		
<i>Fresh Pasta with anchovies Ligurian olives, capers and tomato</i>		
<b><i>Tagliatelle con capesante, zucchini e zafferano</i></b>	<b>Fr.20,50</b>	<b>Fr.26.50</b>
<i>Frische Teigwaren mit Jakobsmuscheln, Zucchetti und Safran</i>		
<i>Fresh pasta with Scallops, zucchini and saffron</i>		
<b><i>Orecchiette con pancetta, pomodoro e scamorza</i></b>	<b>Fr.19.50</b>	<b>Fr.25.50</b>
<i>Frische Teigwaren mit Speck, Tomate und geräuchert Mozzarella</i>		
<i>Fresh pasta with bacon, tomatoes and smoked mozzarella</i>		
<b><i>Scialatielli con gamberi, cardoncelli e pomodorini</i></b>	<b>Fr.20.50</b>	<b>Fr.26.50</b>
<i>Frische Teigwaren mit Crevetten, Kräuterseitling und Cherry Tomaten</i>		
<i>Fresh Pasta with prawn, King oyster mushrooms and cherry tomatoes</i>		
<b><i>Garganelli con filetto di manzo, pomodoro e parmigiano</i></b>	<b>Fr.22.50</b>	<b>Fr.28.50</b>
<i>Frische Teigwaren mit Rinds Filet, Tomate und Parmesan</i>		
<i>Fresh Pasta with beef fillet, tomato and parmesan</i>		

## **Gnocchetti rustici di patate**

	<u>Vorspeisen</u>	<u>Hauptspeisen</u>
<b>Gnocchetti rustici con pomodoro, basilico, mozzarella e parmigiano</b>	<b>Fr.19.50</b>	<b>Fr.25.50</b>
<i>Frische Kartoffeln Gnocchi mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella und Parmesan</i>		
<i>Fresh potatoes gnocchi with tomatoes, basil, mozzarella and parmesan</i>		
<b>Gnocchetti con polpo, olive taggiasche e crema di peperone rosso</b>	<b>Fr.21.50</b>	<b>Fr.27.50</b>
<i>Frische Kartoffeln Gnocchi mit Oktopus, ligurischen Oliven und Rot Peperoni Creme</i>		
<i>Fresh potatoes gnocchi with octopus, Ligurian olives and roasted peppers cream</i>		

## **Risotti**

	<u>Vorspeisen</u>	<u>Hauptspeisen</u>
<b>Risotto con cardoncelli e taleggio</b>	<b>Fr.19.50</b>	<b>Fr.25.50</b>
<i>Risotto mit Kräuterseitling und Taleggio Käse</i>		
<i>Risotto with king oyster Mushrooms and Taleggio cheese</i>		
<b>Risotto con crema di peperone rosso e burrata pugliese</b>	<b>Fr.19.50</b>	<b>Fr.25.50</b>
<i>Risotto mit Rot Peperoni Creme und Burrata aus Apulien</i>		
<i>Risotto with red pepper Cream and Apulian burrata</i>		
<b>Risotto con gamberi, calamaretti e pomodorini</b>	<b>Fr. 20.50</b>	<b>Fr.26.50</b>
<i>Risotto mit Crevetten, Tintenfischen und Cherry Tomaten</i>		
<i>Risotto with prawn, squid and cherry tomatoes</i>		

## **Carne / Fleisch / Meat**

**Filetto di manzo con patate al forno e verdure fresche** **Fr. 54.00**

*Rinds Filet mit Bratkartoffeln und frischen Gemüse*

*Beef fillet with baked potatoes and fresh vegetables*

**Filetto di vitello con risotto ai cardoncelli** **Fr. 46.00**

*Kalbs Filet mit Kräuterseitlinge-Risotto*

*Veal fillet with king oyster mushrooms-risotto*

**Sella d'agnello al rosmarino con patate al forno e verdure fresche** **Fr. 38.00**

*Lammrückenfilet mit Rosmarin, Bratkartoffeln und frischen Gemüse*

*Saddle of lamb with rosemary, baked potatoes and fresh vegetables*

**Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano** **Fr. 44.00**

*Kalbs Ossobuco mit Safran Risotto*

*Veal Ossobuco with saffron risotto*

## **Pesce / Fisch / Fish**

**Filetto di baccala' con olive, capperi, pinoli, pomodoro e polenta mantecata** **Fr. 34.00**

*Stockfisch Filet mit Oliven, Kapern, Pinienkernen, Tomaten und cremige Polenta*

*Codfish fillet with olives, capers, pine nut, tomatoes and creamed polenta*

**Oppure proposte giornaliere**

*Oder Tagesangebote*

*Or daily proposal*

## **Dolci fatti in casa**

### **Hausgemachte Desserts**

### **Home made desserts**

**Tiramisu'** **Fr.12.50**

*Tiramisù / Tiramisù*

**Semifreddo al torrone con salsa di cioccolato** **Fr.12.50**

*Halbgefrorenes mit Nougat und Schokoladen Sauce*

*Frozen Dessert with nougat and chocolate sauce*

**Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia** **Fr.14.50**

*Warmes Schokoladen Törtchen mit Vanille-Eis*

*Warm chocolate pie with vanilla ice cream*

**Profiteroles con crema chantilly e salsa di cioccolato** **Fr.12.50**

*Profiteroles gefüllt mit Crème Chantilly dazu Schokoladen Sauce*

*Profiteroles stuffed with chantilly-cream, with chocolate sauce*

## **Gelato / Eis / Ice cream**

**Gusti / Aromen / Tastes:**

**Vaniglia / Vanille / Vanilla**

**Cioccolato / Schokolade / Chocolate**

**Limone / Zitrone / Lemon**

**Amarena / Schwarze Kirschen / Black cherries**

**1 pallina / 1 Kugel / 1 Scoop**

**Fr. 4.50**

*Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intolleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Ihr Gastgeber*

### ***Provenienze / Herkunft / Provenance***

#### ***Carne / Fleisch / Meat***

<i>Manzo / Rind / Beef</i>	<i>CH</i>
<i>Vitello / Kalbs / Veal</i>	<i>CH</i>
<i>Maiale / Schwein / Porc</i>	<i>CH</i>
<i>Coniglio / Kaninchen / Rabbit</i>	<i>CH</i>
<i>Agnello / Lamm / Lamb</i>	<i>IE</i>

#### ***Salumi / Aufschnitt / Cured meat***

<i>Prosciutto crudo / Rohschinken / Raw ham</i>	<i>ITA</i>
<i>Salame / Salami / Salami</i>	<i>ITA</i>
<i>Speck / Geräucherter Speck / Bacon</i>	<i>CH / ITA</i>

#### ***Pesce / Fisch / Fish***

<i>Branzino / Wolfsbarsch / Seabass</i>	<i>ITA / F</i>
<i>Orata / Goldbrasse / Dorade</i>	<i>ITA / F</i>
<i>Sogliola / Seezunge / Sole</i>	<i>F / NL</i>
<i>Pescatrice / Seeteufel / Monkfish</i>	<i>F / GB</i>
<i>Tonno / Thunfisch / Tuna</i>	<i>PH</i>
<i>Spada / Schwertfisch / Swordfish</i>	<i>LK</i>
<i>Salmone / Lachs / Salmon</i>	<i>GB / NL</i>
<i>Gamberi / Crevetten / Prawns</i>	<i>EC</i>
<i>Gamberi selvatici / Wild Crevetten / Wild prawns</i>	<i>AR</i>
<i>Capesante / Jakobsmuscheln / Scallop</i>	<i>USA / JP</i>
<i>Cozze / Miesmuscheln / Mussels</i>	<i>ITA / F / NL</i>
<i>Vongole / Venusmuscheln / Clams</i>	<i>ITA / F / NL</i>
<i>Polipo / Krake / Octopus</i>	<i>SP / MA</i>
<i>Calamaretti / Tintenfischen / Squids</i>	<i>SP / MA</i>
<i>Seppia / Seppia / Cuttlefish</i>	<i>SP / MA</i>
<i>Baccala'/Stockfisch/Codfish</i>	<i>IR / NO / PT</i>

<i>Pane / Brot / Bred</i>	<i>ITA</i>
---------------------------	------------