

ANTIPASTI

BRUSCHETTE (Gorgonzola, noci e Miele di fichi – Pesto di Pomodori Secchi e Mandorle)	13.00
2 Knusprigen Brotscheiben mit: Gorgonzola, Walnüsse und Feigenhonig – Pesto aus getrockneten Tomaten und Mandeln	
INSALATA DI STAGIONE	11.00
Salat mit Gemüse der Saison und Hausgemachte italienische Sauce	
INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE, RUCOLA E GAMBERI CON PEPE DELLA VALLEMAGGIA	22.00
Fenchel- und Orangensalat, Rucola und Crevetten (ARG) mit Pfeffer aus dem Vallemaggia	
BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON FORMAGGIO FRESCO AL TARTUFO	23.50
Bresaola aus dem Valtellina mit frischem Trüffelpilz	
VELLUTATA DI CAVOLFIORE ALLO ZAFFERANO CON SPECK CROCCANTE	18.00
Safran-Blumenkohlsuppe Mit Knusprigem Speck	
BUFALINE CROCCANTI FRITTE CON COULIS DI POMODORO FREDDO	18.50
Knusprig Frittierte Büffelmozzarella mit kaltem Tomatencoulis	
POLPO ARROSTITO SU INSALATINA DI VERDURE MARINATE CON MAIONESE DI POLPO	23.50
Gerösteter Oktopus Auf Mariniertem Gemüsesalat Mit Oktopus-Mayonnaise	

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	25.50
Spaghetti mit Guanciale, Eigelb und Pecorino Käse	
TAGLIOLINO FRESCO CON TARTUFO ESTIVO E PROFUMO DI LIMONE	30.00
Hausgemachte Nudeln, schwarzer Trüffel und Zitronen Duft	
TAGLIATELLE AI FUNGHI MISTI SU CREMA DI PISTACCHI	26.50
Hausgemachten Tagliatelle mit Gemischte Pilzen Auf Pistaziencreme	
GNOCCHI DI PATATE CON GAMBERI, TIMO E DATTERINO GIALLO IN ACQUA DI MARE	26.00
Kartoffelnocchi Mit Crevetten, Thymian Und Gelben Datteln- Tomaten In Meerwasser	
PACCHERI CON BRANZINO, POMODORINI CONFIT E PESTO DI PRA'	27.50
Paccheri mit confit-Cherrytomaten, Wolfbarsch und Basilikumpesto aus Pra'	
RISOTTO AL ROSMARINO E TALEGGIO CON RIDUZIONE DI PRIMITIVO DI MANDURIA	24.50
Risotto mit Rosmarin und Taleggio-Käse mit Primitivo di Manduria-Reduktion	

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO (IRL) AL PORTO CON VERDURE E PATATE NOVELLE	50.00
Rinderfilet mit Portwein- Sauce mit Gemüse und Babykartoffeln	
ENTRECOTE DI AGNELLO (AUS) AL VINO ROSSO E MIRTILLI CON PATATE E INDIVIA BRASATA	49.00
Lamm-Entrecote In Rotwein Und Blaubeeren Mit Kartoffeln Und Geschmorter Endive	
FILETTO DI MAIALE (CH) IN SALSA SENAPE E MIELE CON VERDURE SALTATE	42.00
Schweinfilet an Honig-Senf Sauce dazu Gemüse	
SALMONE (CH) ALLA PROVENZALE CON SALSA ALL'ANETO, PATATE E VERDURE	48.00
Lachsfilet Provenzalischer Stil (Semmelbrösel, Knoblauch und Petersilie) mit Dillsauce, Kartoffeln und Gemüse	
FILETTO DI MERLUZZO (FAO 67) CON POLENTA CALDA, OLIVE TAGGIASCHE ESSICcate E POLVERE DI CAPPERO	48.00
Kabeljaufilet mit heißer Polenta, getrockneten Taggiasca-Oliven und Kapernpulver	
FILETTO DI ORATA (GR) SU CREMA DI PATATE, SEDANO E BARBABIETOLA CON VERDURE	47.00
Doradenfilet Auf Kartoffel-, Sellerie- Und Rote-Bete-Creme Mit Gemüse	

Ogni piatto è accompagnato da un contorno come specificato. Contorno aggiuntivo, 6.00 chf.

Jedes Gericht wird von einer Beilage nach Angabe begleitet: Zusätzlichebeilage 6.00 chf

Il Nostro Pane è prodotto in Svizzera - Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt

PER I PICCOLI OSPITI

PENNETTE AL POMODORO	12.00
Penne mit Tomatensauce	
FARFALLE ALLA BOLOGNESE	13.00
Farfalle mit Hackfleisch und Tomatensauce	
FARFALLE AL PESTO	12.00
Farfalle mit Basilikumpesto	
PEPITE DI POLLO CON PATATINE FRITTE	14.00
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes	
BASTONCINI DI PESCE CON PATATINE FRITTE	14.00
Fischstäbchen mit Pommes	