

ACQUA

Terra

.....

Antipasti / Vorspeise

*Culatello con rucola, olio extravergine di oliva,
focaccia croccante e scaglie di parmigiano*

Culatello mit Parmesan, Rucola, Olivenöl & geröstetem Focaccia - Brot

o

*Lingua di vitello arrosto con salsa al mandarino,
porro novello e gamberi all'aroma di limone*

*Gebratene Kalbszunge an Mandarinsauce,
sautiertem jungem Lauch & Krevetten - Ceviche*

Primo / Zwischengang

Pappardelle alle castagne con ragu' di lepre

Hausgemachte Marroni - Papardelle mit Hasenragout

Secondo / Hauptgang

*Filetto di manzo al limone, capperi e prezzemolo
in salsa al barolo e patate schiacciate*

*Rindsfilet mit Zitrone, Kapern & Petersilie
an Barolojus auf Stampfkartoffeln*

o

*Filetto di maiale nella rete con cuore di fegato d'anatra su purea di
borlotti, sfoglia di mela caramellate al porto*

*Schweinsfilet im Netz mit Entenleber auf Borlottibohnen-Püree,
karamelisierten Apfelschnitzen in Portwein*

Dolci / Dessert

Panna cotta ai ricciarelli e amaretto Disaronno

Panna cotta mit Ricciarelli & Amaretto

o

Crema al cioccolato con mango e frutto della passione

Schokoladencrème mit Mango & Passionsfrucht

o

*Filetti di arancia marinati con confettura al rose,
sorbetto all'arancia sanguigna e panna intera*

*Roségelée mit marinierten Orangenfilets,
Blutorangensorbet & Doppelrahm*

o

Formaggi italiani con fichi e miele di acacia e tartufo

Käse mit Feigen & Trüffel - Akazienhonig

Mare

.....

Antipasti / Vorspeise

*Carpaccio di polipo con aglio, prezzemolo,
limone e foglie di pane croccante*

Tintenfisch - Carpaccio mit Knoblauch, Petersilie, Zitrone & geröstetem Brot

o

*Tagliata di tonno in crosta ai semi di senape e miele
su pastinache al forno e crema di piselli*

*Kurz gebratener Thunfisch in Senfsamen - Honigkruste
auf gebackenen Pastinaken, an Erbsensauce*

Primo / Zwischengang

Gnocchi di patate al basilico con pomodori datterini e gamberoni

Kartoffel - Basilikum Gnocchi mit Riesencrevetten & Dattel Tomaten

Secondo / Hauptgang

*Filetto di branzino in padella con carciofi,
spuma di patate, limone e olive*

*Wolfbarschfilets mit Artischocken,
Kartoffelschaum, Zitrone & Oliven*

o

Impepata di cozze con focaccia casalinga

*Miesmuscheln mit Weisswein, Kräutern,
Zitrone & Knoblauch, dazu Focaccia - Brot*

Vegetariano

.....

Antipasti / Vorspeise

*Insalata di rucola e filetti di arancia con zucca al forno, lenticchie
beluga e vinaigrette al dragoncello*

*Rucola - Orangensalat auf gebackenem Kürbis
mit Belugalinsen an Estragon - Vinaigrette*

Primo / Zwischengang

*Risotto carnaroli con pecorino primo sale
e pere caramellate al vino rosso*

*Carnaroli Risotto mit Pecorino Primo Sale
& karamelisierten Rotwein - Birnen*

o

*Ravioli al tartufo con spuma al prosecco ed
erbe marinate alla vinagrette di olio di noci*

*Trüffel Ravioli an Proseccosauce mit
marinierten Kräutern in Nussöl - Vinaigrette*

Secondo / Hauptgang

Focaccia pugliese alle melanzane, fagiolini e parmigiano

*Focaccia pugliese
mit Datteltomaten, Auberginen, grünen Bohnen & Parmesan*

2-Gang Menu Vegetariano - Fr. 50.-

Antipasti o Dolce, Secondo Vegi

2-Gang Menu - Fr. 65.-

Antipasti o Dolce, Secondo

3-Gang Menu - Fr. 75.-

Antipasti o Primo, Secondo, Dolce

4-Gang Menu - Fr. 85.-

Antipasti, Primo, Secondo, Dolce

7- Gang Menu «Degustazione» - Fr. 129.-

Kleine Portionen: 2 Antipasti, 2 Primi, 2 Secondi, Dolce

....

Alle Menüpreise inklusive Wasser & 8% MwSt