

Menu Goloso

Quartetto del mare (calamaretto, gamberone, tonno, noce di cappasanta)
Quartett aus dem Meer (kleines Calamar, Riesencrevette, Thunfisch, Jakobsnuss)
Quartette de la mer (petit calamar, crevette géante, thon, noix de Saint Jacques)

Tagliolini allo stracotto di vitello, ricotta salata e basilico fresco
Tagliolini an Kalbsstracotto, gesalzene Ricotta und frischer Basilikum
Tagliolini au stracotto de veau, ricotta salée et basilic frais

Carré d'agnello in crosta di pistacchi, cavoletti saltati e spätzli
Lammcarré in Pistazien-Kruste, Kalettes und Spätzli
Carré d'agneau en croûte de pistaches, Kalettes et Spätzli

Formaggio/Käse/Fromage
o/oder/ou

Profiterolles al gelato vaniglia e cioccolato caldo
Profiterolles an Vanilleeis und heisse Schokolade
Profiterolles à la glace vanille et chocolat chaud

SFr. 98 p.p.

Menu Piccolo

Raviolini del plin al burro salvia e jus di carne
Raviolini del plin an Butter, Salbei und Fleischjus
Raviolini del plin au beurre, sauge et jus de viande

Filetto di merluzzo skrei cotto al vapore sulla fregola Sarda
Kabeljau-Filet Skrei im Dampf gekocht auf Sardischen Fregola
Filet de cabillaud skrei cuit à la vapeur sur fregola sarde

Formaggio/Käse/Fromage
o/oder/ou

Semifreddo all'arance
Orangen Semifreddo
Parfait aux oranges

SFr. 79 p.p.

Antipasti freddi e caldi / kalte & warme Vorspeisen / Entrées froides & chaudes

Insalatina di stagione con prosciutto crudo San Daniele
Kleiner Saisonsalat mit San Daniele Rohschinken
Saladine de saison avec jambon cru San Daniele

SFr. 26

Carpaccio di Fassone con l'olio di Ciccio e scaglie di grana, caponata Siciliana
Carpaccio vom Piemonteser-Rind mit Olivenöl von Ciccio und Grana-Spänen, sizialinisches Caponata
Carpaccio de boeuf Piemontais huile d'olive de Ciccio et copeaux de grana, caponata sicilienne

SFr. 28

Cuori di carciofi stufati alla Romana e polpo
Artischocken-Herzen alla Romana und Tintenfisch
Cœurs d'artichauts à la romaine et poulpe

SFr. 28

Antipasto casareccio e minestra di ceci
Casareccio-Antipasto und Kichererbsensuppe
Antipasto à la Casareccio et soupe de pois chiche

SFr. 28

Quartetto del mare (calamaretto, gamberone, tonno, noce di cappasanta)
Quartett aus dem Meer (kleines Calamar, Riesencrevette, Thunfisch und Jakobsnuss)
Quartette de la mer (petit calamar, crevette géante, thon et noix de Saint Jacques)

SFr. 32

Primi piatti / Pasta / Pâtes

Raviolini del plin al burro salvia e jus di carne
Raviolini del plin an Butter, Salbei und Fleischjus
Raviolini del plin au beurre, sauge et jus de viande

SFr. 22/28

Paccheri ai cuori di carciofi, crema di fave e tocchetti di rana pescatrice
Paccheri mit Artischockenherzen, Favabohnen-Crème und Seeteufel Würfel
Paccheri avec coeurs d'artichauts, crème de fèves et dès de lotte

SFr. 24/30

Tagliolini allo stracotto di vitello, ricotta salata e basilico fresco
Tagliolini an Kalbsstracotto, gesalzene Ricotta und frischer Basilikum
Tagliolini au stracotto de veau, ricotta salée et basilic frais

SFr. 22/28

Scialiatielli ai frutti di mare, datterini e finocchietto selvatico
Scialiatielli an Meeresfrüchten, Datteltomaten und wilder Fenchel
Scialiatielli aux fruits de mer, tomates dattes et fenouil sauvage

SFr. 24/30

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Saltimbocca alla Romana, verdure e risotto alla Milanese
Saltimbocca alla Romana, Gemüse und Risotto nach Mailänder Art
Saltimbocca alla Romana, légumes et risotto milanais

SFr. 48

Tagliata di filetto di manzo al balsamico e risotto alla Milanese
Rindsfilet-Tagliata an Balsamico und Risotto nach Mailänder Art
Tagliata de filet de bœuf au balsamique et risotto milanais

SFr. 51

Carré d'agnello in crosta di pistacchi, cavoletti e spätzli
Lammcarré in Pistazien-Kruste, Kalettes und Spätzli
Carré d'agneau en croûte de pistaches, Kalettes et Spätzli

SFr. 49

Spiedino di gamberoni sulla barba di frate e risotto alla Milanese
Crevettenspiess auf Mönchsbart und Risotto nach Mailänder Art
Brochette de crevettes sur barbe de moine et risotto milanais

SFr. 48

Filetto di merluzzo skrei cotto al vapore sulla fregola Sarda
Kabeljau-Filet Skrei im Dampf gekocht auf Sardischen Fregola
Filet de cabillaud skrei cuit à la vapeur sur fregola sarde

SFr. 45

Formaggi & Dolci

Moelleux al gianduia, coulis di frutta e gelato al fior di latte SFr.15
Gianduia-Küchlein, Früchte-Coulis und Fior di latte-Eis
Moelleux de gianduia, coulis aux fruits et glace de fleur de lait

Profiterolles al gelato vaniglia e cioccolato caldo SFr.15
Profiterolles an Vanilleeis und heisse Schokolade
Profiterolles à la glace vanille et chocolat chaud

Semifreddo all'arance SFr.14

Orangen-Semifreddo

Parfait aux oranges

La cassata Siciliana di ricotta, modificata da Pino SFr. 16
Sizilianische Cassata mit Ricotta, nach Art von Pino
Cassata de ricotta à la façon sicilienne, modifié de Pino

Panna cotta con coulis di mango e sorbetto SFr. 14

Panna cotta mit Mango-Coulis und Sorbet

Panna cotta avec coulis de mangue et sorbet

Variazioni di sorbetti fatti in casa SFr. 15

Variation aus hausgemachten Sorbets

Variation de sorbets faits maison

Variazione di formaggi SFr. 17/22

Käsevariation

Variation de fromages