

## **Menu Goloso**

*Min 2 pers.*

*Tartara di tonno sulla stracciatella di burrata all'avocado*

*Tartar vom Thunfisch auf Stracciatella von Burrata mit Avocado*

*Tartare de thon sur stracciatella de burrata à l'avocado*

\*\*\*\*\*

*Tortelli all'aglio orsino, salsa panna alle fave, aglio orsino e zafferano*

*Tortelli an Bärlauch, Rahm-Sauce an Favabohnen, Bärlauch und Safran*

*Tortelli à ail d'ours, sauce crème aux fèves, ail d'ours et safran*

\*\*\*\*\*

*Filetto di vitello saltato, salsa alle spugnone, asparagi e patate novelle*

*Sautierte Kalbsnierstück, Morchelsauce, Spargeln und Frühkartoffeln*

*Filet de veau sautés, sauce aux morilles, asperges et pommes de terre nouvelles*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*

*O/Oder/Ou*

*Tiramisù alle fragole marinate*

*Tiramisù an marinierten Erdbeeren*

*Tiramisù aux fraises marinées*

*SFr. 98 p.p.*

## **Menu Piccolo**

*Min 2 pers.*

*Risotto alla Sorrentina*

*Risotto alla Sorrentina*

*Risotto alla Sorrentina*

\*\*\*\*\*

*Filetto di orata alla mediterranea sulle primizie primaverili*

*Dorade-Filet nach mediterraner Art auf jungem Frühlingsgemüse*

*Filet de dorade à la méditerranéenne sur légumes printaniers*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*

*O/Oder/Ou*

*Semifreddo al torrone di nocciole con il suo croccante*

*Semifreddo an Haselnuss-Nougat und sein Krokant*

*Semifreddo au nougat de noisettes, avec son croquant*

*SFr. 79 p.p.*

## ***Antipasti/Vorspeisen/Entrées***

*Gamberoni saltati alla planchia sull'insalatina primaverile*  
*Sautierte Riesen Krevetten alla Planchia auf kleinem Frühlingsalat*  
*Crevettes géantes sautées à la planchia sur saladine printanière*  
SFr. 29

*Carpaccio all'olio d'oliva di Ciccio, asparagi verdi gratinati al parmigiano*  
*Carpaccio mit Olivenöl von Ciccio, Grüner Spargel mit Parmesan überbacken*  
*Carpaccio à l'huile d'olive de Ciccio, asperges vertes gratinées au parmesan*  
SFr. 29

*Tartara di tonno sulla stracciatella di burrata all'avocado*  
*Tartar vom Thunfisch auf Stracciatella von Burrata mit Avocado*  
*Tartare de thon sur stracciatella de burrata à l'avocado*  
SFr. 29

*Crema d'asparagi e noci di capesante saltate alla plancha*  
*Spargel-Crème und Sautierte Jakobsmuschelnüsse alla Plancha*  
*Crème d'asperges et Noix de Saint Jacques sautées à la plancha*  
SFr. 27

## ***Antipasti/Vorspeisen/Entrées*** ***Primi piatti/Pasta/Pâtes***

*Tortelli all'aglio orsino, salsa panna alle fave, aglio orsino e zafferano*  
*Tortelli an Bärlauch, Rahm-Sauce an Favabohnen, Bärlauch und Safran*  
*Tortelli à ail d'ours, sauce crème aux fèves, ail d'ours et safran*  
SFr. 24 Entrata SFr. 30 Porzione

*Tagliatelle agli'asparagi verdi, finocchietto selvatico e gamberi*  
*Tagliatelle an grünen Spargeln, wildem Fenchel und Crevetten*  
*Tagliatelle aux asperges vertes, fenouil sauvage et crevettes*  
SFr. 24 Entrata SFr. 30 Porzione

*Risotto alla Sorrentina*  
*Risotto alla Sorrentina*  
*Risotto alla Sorrentina*  
SFr. 24 Entrata SFr. 30 Porzione

## ***Secondi piatti/ Hauptgänge/ Plats principaux***

*Tagliata di filetto di manzo saltato, jus al balsamico, risotto al Parmigiano*

*Sautiertes Rinderfilet Tagliata, Balsamicojus, Parmesan-Risotto*

*Tagliata de filet de bœuf sauté, jus au balsamico, risotto au parmesan*

*SFr. 54*

*Filetto di vitello saltato, salsa alle spugnone, asparagi e patate novelle*

*Sautierte Kalbsnierstück, Morchelsauce, Spargeln und Frühkartoffeln*

*Filets de veau sautés, sauce aux morilles, asperges et pommes de terre nouvelles*

*SFr. 54*

*Filetto di orata alla mediterranea sulle primizie primaverili*

*Dorade-Filet nach mediterraner Art auf jungem Frühlingsgemüse*

*Filet de dorade à la méditerranéenne sur légumes printaniers*

*SFr. 54*

## ***Formaggi & Dolci***

*Variazione di formaggi*

*Käsevariation*

*Variation de fromages*

*SFr.19*

*Semifreddo al torrone di nocciole con il suo croccante*

*Semifreddo an Haselnuss-Nougat und sein Krokant*

*Semifreddo au nougat de noisettes, avec son croquant*

*SFr.14*

*Panna cotta con variazioni di rabarbaro*

*Panna cotta mit Rhabarber-Variationen*

*Panna cotta et variations de rhubarbe*

*SFr.14*

*Tiramisù alle fragole marinate*

*Tiramisù an marinierten Erdbeeren*

*Tiramisù aux fraises marinées*

*SFr.14*

*Variazioni di sorbetti fatti in casa*

*Variation von hausgemachten Sorbets*

*Variation de sorbets faits maison*

*SFr.14*

*Variazione di formaggi*

*Käsevariation*

*Variation de fromages*

*SFr.19*