

Specialità del mese

Antipasti

carpaccio di fichi con mozzarella di bufala, rucola e pinoli (v)	16
Feigencarpaccio mit Büffelmozzarella, Rucola und Pinienkernen	
crema di ceci e castagne con prosciutto crudo e pane carasau	14
Kichererbsen-Kastaniencrèmesuppe mit Rohschinken und sardischem Fladenbrot	

Primi

risotto con cicorino trevisano, gorgonzola e noci (v)	26
Risotto mit Trevisano-Chicorée, Gorgonzola und Baumnüssen	
tortelloni giganti ripieni di capesante e gamberi al burro, prosecco e aneto	
grosse Tortelloni gefüllt mit Jakobsmuscheln und Riesencrevetten an Butter, Prosecco und Dill	29

Secondi

portafoglio di vitello ripieno con taleggio e pomodori secchi	40
Kalbsschnitzel gefüllt mit Taleggio und getrockneten Tomaten, dazu Tagliatelle	
medaglioni di rana pescatrice grigliati con salsa allo zafferano e polvere di olive	44
grillierte Seeteufelmedaillons an Safransauce mit Olivenpulver, dazu schwarzer Venere-Reis	

Dolci

creme caramel con pere e parmigiano (v)	10
Caramelköpflì mit Birnen und Parmesan	
profiteroles al cioccolato (v)	10
Profiteroles mit Schokoladensauce	

Il vino del mese

Il Pino di Biserno, Toscana igt	10 cl	14.5
Tenuta di Biserno, Toscana	75 cl	102

v vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt./12/19

