

AUTUNNO E TARTUFO

Crema di zucca con capasanta Kürbiscrèmesuppe mit Jakobsmuscheln Pumpkin cream soup with scallops	18		
Calamaretti e sepioline saltati in padella Kleine Tintenfische sautiert in Olivenöl Small squids sautéed in olive oil	26		
Acquadelle fritti Kleine, frittierte Ährenfische Small deep-fried sand smelts	26		
Salmone e carciofi Gebeiztes Lachsfilet serviert mit Castelfranco Salat, Artischockenpüree, Apfelchips und Frischkäsecrème mit Randen Pickled salmon fillet served with Castelfranco salad, artichoke puree, apple chips and cream cheese mousse with beetroot	32		
		porzione piccola	porzione
Cozze alla Marinara Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Knoblauch, Peperoncino, Petersilie und Datteltomaten Mussels in white wine sauce with garlic, chili, parsley and date tomatoes	24	34	
Tagliolini con crema di tartufo e tartufo bianco d'Alba Hausgemachte Tagliolini an Trüffelrahmsauce mit frischem weissem Alba-Trüffel Home-made tagliolini on truffle-cream sauce with fresh white Alba truffle	42		72
Spaghetti all'astice «Bianchi» Spaghetti mit Hummer nach Bianchi-Art Spaghetti with lobster «Bianchi» style	46		68
Gnocchi al cavolo verde ^{v+} Vegane Kartoffelgnocchi mit Grünkohlcrème, schwarzem Olivensand, Kürbispüree und Kurkumasauce Vegan potato gnocchi with kale cream, black olive crumble, pumpkin purée and turmeric sauce			34
Filetto di rombo al tartufo bianco d'Alba Steinbuttfilet auf getrüffeltem Rahmspinat, frittierte Kartoffelkugeln und weissen Alba-Trüffel Turbot fillet on truffled creamed spinach, fried potato balls and white Alba truffle			86
Trota salmonata Gebratene Lachsforelle mit Artischockencrème, Belugalinsen und Tomatenkonfit Roasted salmon trout with artichoke cream, beluga lentils and tomato confit			42
Branzino selvatico Gebratenes Wolfsbarschfilet aus Wildfang, mit Blumenkohl, Kartoffelpüree, Safransauce und frittierte Artischocken Roasted sea bass fillet with cauliflower, mashed potatoes, saffron sauce and fried artichokes			54

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt./10.19