

# Specialità del mese

## Antipasti

<b>crostini con lardo toscano</b>	16
Geröstete Brotscheiben mit toskanischem Speck	
<b>insalata di rucola con pere, noci e formaggio caprino (v)</b>	14
Rucolasalat mit Birnen, Nüssen und Ziegenkäse	

## Primi

<b>cannelloni ripieni di ricotta e spinaci (v)</b>	26
Ricotta-Spinat-Cannelloni	
<b>risotto allo zafferano con capesante in crosta di pistacchio</b>	32
Safranrisotto mit Jakobsmuschel in Pistazienkruste	

## Secondi

<b>medaglioni di vitello ai cachi e marsala</b>	44
Kalbsfiletmedaillons mit Kaki und Marsala, dazu Tagliatelle und Gemüsebouquet	
<b>tentacoli di polipo all griglia su crema di fave</b>	38
grillierter Tintenfisch auf Ackerbohnencreme, dazu schwarzer Venere-Reis und Spinat	

## Dolci

<b>crema al lime e menta (v)</b>	10
Limetten-Minzcrème	
<b>pere al vino rosso con gelato alla cannella (v)</b>	10
Rotweibirnen mit Zimtglacé	

## Il vino del mese

<b>Badia a Passignano, Chianti classico docg, Gran Selezione</b>	10 cl	13.5
Badia a Passignano – Marchesi Antinori, Toscana	75 cl	92

v vegetarisch  
Preise in CHF inkl. MwSt./02.20

