

Specialità del mese

Antipasti

insalata di asparagi verdi con pomodori datterini, mozzarella di bufala e ceci (v)	14
grüner Spargelsalat mit Datteltomaten, Büffelmozzarella und Kichererbsen	
crema di cavolfiori e semi di papavero (v)	10
Blumenkohlcrèmesuppe mit Mohnsamen	

Primi

ravioli ripieni all'astice con salsa al burro e aneto	31
Ravioli gefüllt mit Hummer an Dill-Buttersauce	
papardelle all'aglio orsino con asparagi, lenticchie nere e formaggio Bel Paese (v)	27
Bärlauch-Papardelle mit Spargeln, schwarzen Linsen und Bel Paese Käse	

Secondi

filetto di manzo alla griglia con burro all'aglio orsino e risotto al prosecco	54
grilliertes Rindsfilet an Bärlauchbutter, dazu Proseccorisotto	
saltimbocca di orata sopra asparagi verdi grigliati	39
Goldbrassenfilets mit Rohschinken und Salbei belegt auf grillierten grünen Spargeln	

Dolci

composta di rabarbaro con gelato fior di latte (v)	10
Rhabarberkompott mit Fior di Latte-Glacé	
torta alle fragoline con gelato alla vaniglia (v)	10
Erdbeerkuchen mit Vanilleglacé	

Il vino del mese

Malavoglia, Valpolicella Ripasso classico superiore doc	2016	10 cl	8.5
Ca'La Bionda		75 cl	59

Fischherkunft: Griechenland und Türkei

v vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt./04.19

