

Specialità del mese

Antipasti

insalata di rucola con albicocche, fagioli misti e semi di zucca (v+) Rucolasalat mit Aprikosen, Bohnen und Kürbiskernen	12
sformatino di piselli sopra salsa al pomodoro (v) Erbsenflan auf Tomatensauce	14

Primi

pici all'aglione (v) Pici mit Tomatensauce und Knoblauch	24
paccheri con pancetta, carciofi, olive e pomodorini Paccheri mit Pancetta, Artischocken, Oliven und kleinen Tomaten	26

Secondi

paillard di vitello alla griglia con broccoli grilliertes Kalbspaillard mit Broccoli und Ofenkartoffeln	40
medaglioni di rana pescatrice in crosta di sesamo misto Seeteufel-Medaillons in schwarz-weisser Sesamkruste auf Karotten	43

Dolci

panna cotta alle fragole e limoncello (v) Panna cotta mit Erdbeeren und Limoncello	10
ciliegie marinate al maraschino con sorbetto al limone (v) Kirschen mariniert mit Maraschino dazu Zitronensorbet	10

Il vino del mese

Ampelaia, Costa Toscana igt 2014	10 cl	12
Ampelaia, Toscana	75 cl	81

v vegetarianisch v+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./05.19

