

# Specialità del mese

## Antipasti

<b>carpaccio di bresaola della valtellina con finocchi e mandorle tostate</b>	18
Bresaola-Carpaccio mit Fenchel und gerösteten Mandeln	
<b>vellutata di porro, patate e mele con semi di papavero (v)</b>	12
Lauch-Kartoffel-Apfelcrèmesuppe mit Mohnsamen	

## Primi

<b>gnocchi di patate con broccoli, salame piccante, pomodori datteri e scaglie di pecorino sardo</b>	27
Kartoffelgnocchi mit Broccoli, pikanter Salami, Datteltomaten und Pecorinosplitter	
<b>lasagne due colori con carciofi e burrata affumicata (v)</b>	29
zweifarbige Lasagne mit Artischocken und geräucherter Burrata	

## Secondi

<b>filetti di rombo all'acqua pazza</b>	42
pochierte Steinbuttfilets mit Salbei, Knoblauch, Basilikum und Datteltomaten, dazu schwarzer Venere-Reis	
<b>stinco di maiale all'ortolana</b>	36
Schweinshaxe an Tomatensauce mit Karotten, Sellerie, Lauch und Gartenkräutern, dazu Polenta	

## Dolci

<b>panna cotta al vin santo e croccante di cantuccini (v)</b>	10
Panna cotta mit Vin Santo und Cantuccinikrokant	
<b>torta di noci (v)</b>	10
Nusstorte	

## Il vino del mese

<b>Barrua – Isola dei Nuraghi igt</b>	10 cl	11.5
Punica	75 cl	80

v vegetarisch  
Preise in CHF inkl. MwSt./01.20

