

## PER INIZIARE

Fegato grasso con condimenti agrodolci e riduzione al balsamico

*Gebratene Entenleber mit süßsaurem Gemüse und Entenjus-Balsamicoreduktion*

41

Come un uovo alla carbonara

*Konfiertes Eigelb mit Parmesan-Pecorinomousse, knuspriges Schweinsbäckli und Milchmantel*

32

Insalata rossa con gamberi

*Randen-Salat mit Crevetten-Carpaccio aus Mazara del Vallo und Heringskaviar*

43

---

## I PRIMI D'ITALIA

Risotto all'oro nero

*Risotto mit schwarzem Trüffel*

48

Tortello carciofo, bottarga e cuore eduli

*Tortello gefüllt mit Artischocken, serviert mit Bottarga aus Orbetello, Herzmuscheln und Petersilie*

44 / 38 piccolo assaggio

Lasagnetta ai scampi e curry

*Hausgemachter Lasagne-Teig mit Scampi, Blumenkohlpüree, grünem Apfelgelee und Curry*

49

## CONTINUANDO...

Skrei tonnato con scarola

*Skreirückenfilet mit Thunfischsauce und wildem Lattich*

69

Entrecôte di manzo alla salsa «Ornellaia» e variazione di cipolle

*Rindsentrecôte an «Ornellaia»-Rotweinsauce mit Zwiebelvariation*

76

Animella croccante con spinaci e salsa al tartufo nero Perigord

*Knusprig gebratene Kalbsmilken mit Spinat und Entenleber und schwarzer Perigord-Trüffelsauce*

74



## CONTORNI

Spinaci al vapore, pinoli e olio di oliva <sup>v+</sup>

*Gedämpfter Spinat mit Pinienkernen und Olivenöl*

Purea di Pastinaca <sup>v+</sup>

*Pastinakenpüree-Schaum*



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

*Preise in CHF inkl. MwSt./771/01.20*

**PER I BAMBINI**

Zuppa di pastinaca <sup>v</sup>  
*Pastinakensuppe*



Tagliolini alla bolognese  
*Tagliolini an Bolognesesauce*



Scaloppina di manzo con tagliolini  
*Rindsplätzli mit Tagliolini*

