

AUTUNNO

	porzione piccola	
Crema di zucca con capasanta Kürbiscrèmesuppe mit Jakobsmuschel		18
Calamaretti e sepioline in padella saltati Kleine Tintenfische sautiert mit Olivenöl		26
Insalata di polipo Tintenfischsalat mit Meeresspargel, roten Zwiebeln und Friséesalat		26
Salmone marinato al Gin con tartare di avocado Lachs mariniert mit Gin, Avocadotatar und Grapefruit		29
Le Cozze Marinara Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Knoblauch, Peperoncino, Petersilien und Datteltomaten	24	34
Acquadelle fritti Kleine, frittierte Ährenfische		26
Pappardelle ai porcini Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen und frischen Kräutern	26	34
Spaghetti all'astice «Bianchi» Spaghetti mit Hummer nach Bianchi- Art		64
Filetto di rombo al tartufo Steinbuttfilet auf getrüffeltem Rahmspinat, frittierte Kartoffelkugeln und Trüffel		62
Filetto di branzino alla mandorla Gebratene Wolfsbarschfilet mit Mandelpüree, Artischocken und Buchenpilzen		46
Trota salmonata Gebratene Lachsforelle mit Topinamburcrème, Belugalinsen und Tomatenconfit		42
Filetto di orata allo cartoccio Gedämpftes Doradenfilet im Pergamentmantel mit Tintenfischen und Muscheln, dazu Blattspinat		44

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