

Specialità del mese

Antipasti

zuppa fredda di melone (v+)	10
kalte Melonensuppe	
insalata di spinaci novelli con albicocche, formaggio di capra e semi di papavero (v)	14
Spinatsalat mit Aprikosen, Ziegenkäse und Mohnsamen	

Primi

spaghetti all'aglio, olio, peperoncino, tonno e pomodorini datterri	24
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Thunfisch und Datteltomaten	
risotto ai fiori di zucca e stracciatella di burrata (v)	26
Risotto mit Kürbisblüten und Burrata	

Secondi

filetti di orata all'acqua pazza	37
pochierte Goldbrassenfilets mit Olivenöl, Knoblauch, Salbei, Basilikum und Datteltomaten, dazu schwarzer Venere-Reis und Karotten	
involtini di vitello agli asparagi	40
Kalbsröllchen gefüllt mit grünen Spargeln, dazu gebutterte Nudeln	

Dolci

tortino alla crema di vaniglia e amarene (v)	10
Vanillecrèmeörtchen mit Sauerkirschen	
fragole marinate con menta e sorbetto al limone (v)	10
marinierte Erdbeeren mit Minze und Zitronensorbet	

Il vino del mese

Le Serre Nuove dell'Ornellaia – Bolgheri doc	2015	10 cl	14.5
Ornellaia		75 cl	102

Fleisch- und Fischherkunft:

Kalb aus der Schweiz, Goldbrasse aus Griechenland oder Türkei, Thunfisch aus Thailand

v+ vegan
v vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt./05.18

