PER INIZIARE

Profumo di bosco ^v

Herbstliche Walddüfte, verschiedene Pilze, geräucherte Burrata und Herbstgemüse

Fondo di carciofo V+ 🗷

Artischockenboden gefüllt mit mediterranem Gemüse

29

Vitello tonnato 2020

Modern interpretierter Klassiker

38

Terrina di coniglio 🖾

Kaninchenterrine mit weisser Bohnencrème und eingelegten Pilzen

32

Tartare di manzo 🖾

Rindstatar mit Eigelbcrème und warmem Kartoffelschaum

32

Auf Wunsch mit 3 Gramm weissem Trüffel

59

PRIMI

Raviolone di ricotta ^v 🖾

Raviolone mit Ricotta und Eigelb an Trüffelbutter

28

Auf Wunsch mit 3 Gramm weissem Trüffel

55

Orecchiette della mamma 🗷

Handgemachte Orecchiette von Mamma Maria an Tomatensugo mit Polpette

32

Tagliolini al tartufo bianco

Hausgemachte Tagliolini mit weissem Trüffel

42 / 72

«Bouillabaisse» alla Colaianni 🗷

Allerlei aus dem Meer, serviert mit Rouille und Brotchips

CONTINUANDO

Halibut con catalogna e cima di rapa

Heilbut mit Stängelkohl und katalonischem Gemüse, dazu Tomaten-Miesmuschel Bruschetta 65

Filetto di gallinella

Knurrhahnfilet auf Fenchel-Peperonigemüse, dazu Safranarancini

58

Vitello del val Poschiavo

Rücken und Schulter vom Puschlaver Kalb mit mediterranem Gemüse und Kartoffelrosen

65

Sella di capriolo con guanciale di cervo

Rehrücken und Hirschbacke mit Pilzknödel und Marroni-Wirsinggemüse

68

Melanzane alla parmigiana a modo mio ^v

Auberginenauflauf mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan

48

MENU SORPRESA

4 Gänge 135 | 5 Gänge 155 | 6 Gänge 175 | 7 Gänge 190

Vegetarische Variante

4 Gänge 120 | 5 Gänge 140 | 6 Gänge 160 | 7 Gänge 175

Passende Weinbegleitung

4 Gänge 89 | 5 Gänge 109 | 6 Gänge 129

Zum Hauptgang servieren wir ein Glas Ornellaia.

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

•

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./771/10.20