

Antipasti	porzione piccola	porzione
tartare di zucca di stagione e patate con petto d'anatra affumicato e nocciole piemontesi tostate saisonales Kürbis-Kartoffeltatar mit geräucherter Entenbrust und gerösteten Piemonte Haselnüssen		24
branzino tagliato al coltello con salicornia, concasse di pomodori gialli e cipolla rossa caramellata von Hand geschnittenes Wolfsbarschfilet mit Meeresspargel, gelber Tomatenconcassé und karamellisierte rote Zwiebeln		26
carpaccio classico di manzo Wagyu klassisches Wagyu-Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern		31
tartare di filetto di manzo Rindsfilettatar	29	45
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel	27	35
burrata pugliese con pomodorini datteri e olio al pomodoro Apulische Burrata mit Datteltomaten und Tomaten-Olivenöl		20
Minestre		
crema di castagne con lardo di Colonnata e gambero rosso di Sicilia Marronicrèmesuppe mit Colonnata Speck und sizilianischen roten Crevetten		22
crema di castagne con castagne caramellate ^v Marronicrèmesuppe mit karamellisierten Marroni		18
ravioli in brodo di manzo		16
Insalate		
insalata mista con verdure croccanti, avocado, indivia ed erbette miste gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Avocado, weissem Chicorée und frischer Kräutermischung		17
insalata di lattughino con manzo marinato, noci e mela Granny Smith Baby Lattich-Salat mit mariniertem Rindfleisch, Baumnüssen und Granny Smith-Apfel		21

Le nostre paste fatte in casa/risotti	porzione piccola	porzione
mezzelune ripiene di ricotta di bufala, pesto di pistacchi e pomodori secchi hausgemachte Mezzelune mit Büffelricotta gefüllt, mit Pistazienpesto und getrockneten Tomaten	25	37
risotto ai frutti di mare e crostacei Risotto mit Meeresfrüchten und Krustentiere	35	53
tortelli ai funghi con crema di topinambur, popcorn di amaranto e scaglie di tartufo ^v hausgemachte Tortelli gefüllt mit gemischten Pilzen, an Topinamburcrème mit Amarant-Popcorn und Trüffelsplittern	42	59
spaghetti all'astice	44	64
spaghetti alle vongole veraci «gallina»	26	38
ravioli al brasato	25	37
tagliatelle o risotto al tartufo nero* hausgemachte Tagliatelle oder Risotto an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel	41	61

Vegano

tartare vegana con lenticchie beluga all'aceto balsamico e focaccia alle olive veganes Tatar mit Aceto Balsamico-aromatisierten Belugalinsen und Olivenfocaccia	27	43
paccheri alla «carbonara» vegana (Seitan affumicato, cipolle, panna soia) Paccheri mit veganer Carbonara (geräuchertes Seitan, Zwiebeln, Sojacrème)		39

Dall'acqua

misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Wolfsbarsch, Seezunge, Riesencrevetten und Hummerschwanz vom Grill, dazu Blattspinat		59
sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone ganze Seezunge vom Grill oder nach «Müllerin Art» mit Zitronenrisotto		68
trancio di pesce spada con pane aromatico, carote, polvere di olive nere e gnocchi di patate alla maggiorana Schwertfischsteak mit aromatisiertem Brot, Karotten, schwarzem Olivenpulver und Kartoffelgnocchi mit Majoran		48

Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

* Trüffel je nach Saison, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel

Dalla terra		porzione
entrecôte di manzo Wagyu Gold Label 9+ US (200 g) con risotto al tartufo Wagyu Rind Gold Label 9+ Entrecôte US mit Trüffelrisotto		148
scaloppine al limone o panna con tagliolini Kalbsschnitzel an Zitronen- oder Rahmsauce mit hausgemachten Tagliolini		47
scaloppine di vitello al tartufo nero* Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel, dazu hausgemachte Tagliolini		69
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano geschnetzelte Kalbsleber mit Safranrisotto		47
il nostro vitello: costoletta di vitello (200 g), guancia glassata e animelle fritte con risotto al parmigiano Unser Vitello: Kalbskotelett, glasiertes Kalbsbäggli und frittierte Milken, dazu Parmesanrisotto		64
rib-eye di manzo (200 g) con patate gratinate, cavoletti di Bruxelles con pancetta affumicata Rinds-Rib Eye mit Kartoffelgratin, Rosenkohl und geräucherter Pancetta		59

Per due persone

branzino in crosta di sale con risotto al limone e verdure miste (ca. 45 minuti) Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Zitronenrisotto und Gemüse	a persona	65
rombo al forno con lamelle di patate, pomodori e spinaci all'aglio e olio Ganzer Steinbutt aus dem Ofen mit Lamellenkartoffeln, Tomaten und Spinat an Knoblauch und Olivenöl	a persona	66
Tomahawk alla griglia (ca. 1,2 kg) con patate novelle al tartufo e cavolfiori gratinati Rinds Tomahawk-Steak mit Trüffelbratkartoffeln und gratiniertem Blumenkohl	a persona	75

contorni

risotto al limone ^V, risotto parmigiano ^V, verdura mista ^{V+}, tagliolini ^V,
spinaci ^{V+}, patate al rosmarino ^{V+}

8

Dal carrello al tavolo (solo a pranzo / nur zum Mittagessen – Oktober bis April)

lunedì	roastbeef di manzo con senape in grani e patate schicciate Roastbeef mit körnigem Senf und Stampfkartoffeln	49
martedì	carré di vitello arrostito al rosmarino con salsa alle spugnole e purea di patate Kalbskarreebraten mit Rosmarin, Morchelsauce und Kartoffelstock	59
mercoledì	brasato di manzo con salsa al barolo e polenta Rindsschmorbraten an Barolo-Rotweinsauce mit Polenta	47
giovedì	garretto di vitello brasato con risotto allo zafferano geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto	51
venerdì	pasta dello chef – bavette con gamberi flambé e ricotta fresca Bavette mit flambierten Crevetten und frischem Ricotta	47

Dolcezze

crema di kiwi con semi di chia, crumble vegano e panna di soia ^{v+} Kiwicrème mit Chiasamen, veganem Crumble und Sojarahm		16
cassata della casa		15
crema bruciata al cioccolato fondente con sorbetto ai lamponi gebrannte dunkle Schokoladencrème mit Himbeersorbet		16
tiramisù		16
zabaione al caffè con gelato al cioccolato bianco Kaffe-Zabaione mit weissem Schokoladenglace		15
bocconcini «Gioia» panna, cioccolato, fragola, caffè	per pezzo	3.5
varietà di gelati e sorbetti ^{v+} vaniglia, cioccolato, stracciatella, fior di latte, caffè, pistacchio, cioccolato bianco fragola, limone, mango, arnacia rossa, lampone	la pallina	5
formaggi ^v pecorino toscano, taleggio, gorgonzola, parmigiano, brie mit süssem Brot, Honig und Senfrüchten	a scelta assortito misto	12 24

v = vegetarisch

v+ = vegan

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti und Penne*.

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

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – Barilla – Garofalo
riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi
olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Parmigiano reggiano

am Tisch olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Parmigiano reggiano dop, 30 mesi in der Käseraffel