

Antipasti

porzione
piccola porzione

fette di polipo e patate con salsa verde e polvere di peperone affumicate Tintenfisch- und Kartoffelscheiben mit Salsa Verde und geräuchertem Peperonipulver		27
carpaccio classico di manzo Wagyu klassisches Wagyu Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern		31
tartare di filetto di manzo con burro alla senape Rindsfilettatar mit Senfbutterm	29	45
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel	27	35
burrata pugliese con pomodorini datteri e olio al pomodoro ^v Apulische Burrata mit Datteltomaten und Tomaten-Olivenöl		22

Minestre

crema di crostacei con crostini di pane all'aglio e lamelle di astice Krustentiercrème mit Knoblauchbrotdcroûtons und Hummerstreifen		24
ravioli in brodo di manzo		16

Insalate

insalata mista con verdure croccanti, avocado, indivia e semi misti gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Avocado, weissem Chicorée und gemischten Kernen		17
---	--	----

* Trüffel je nach Saison, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel

Le nostre paste fatte in casa/risotti

porzione
piccola porzione

ravioli ripieni di melanzane alla parmigiana con salsa di pomodorini datterini al forno e ricotta salata hausgemachte Ravioli gefüllt mit Aubergine-Parmigiana an gebackener Datteltomatensauce und geriebener salziger Ricotta	26	38
girasoli ripieni di ricotta di bufala e spinaci, al burro e salvia con crema di pecorino allo zafferano ^v Girasoli gefüllt mit Büffelricotta und Spinat, an Butter und Salbei mit Safran-Pecorinocrème	29	41
spaghetti all'astice	44	66
spaghetti alle vongole veraci «gallina»	26	38
ravioli al brasato	27	39
tagliatelle o risotto al tartufo nero* hausgemachte Tagliatelle oder Risotto an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel	44	62

Vegano

tartare vegana con lenticchie beluga a crema di fave verdi ^{v+} veganes Tatar mit Belugalinsen und grüner Favabohnencreme	27	43
---	----	----

Dall'acqua

misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Doradenfilet, 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		71
branzino alla butterfly con spinaci freschi, risotto allo zenzero e salsa alla senape Butterfly-Wolfsbarsch mit frischem Spinat, Ingwerrisotto und Senfsauce		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

nodino di vitello alla griglia con burro, salvia e risotto allo zafferano gegrilltes Kalbs-T-Bone Steak mit Butter, Salbei und Safranrisotto		67
scaloppine al limone o panna con tagliolini Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Rahmsauce mit hausgemachten Tagliolini		49
scaloppine di vitello al tartufo nero* Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel, dazu hausgemachte Tagliolini		72
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano geschnetzelte Kalbsleber mit Safranrisotto		49
medaglione di manzo in crosta di parmigiano con carciofi saltati, patate al rosmarino e riduzione di aceto balsamico bianco allo zafferano Rindsfiletmedaillon in Parmesankruste mit sautierten Artischocken, Rosmarinkartoffeln und weisser Balsamico-Safranreduktion		65

Per due persone

branzino in crosta di sale marino con risotto al limone e verdure miste Wolfsbarsch in Salzkruste mit Zitronenrisotto und Gemüse	a persona (ca. 45 minuti)	67
Tomahawk alla griglia (ca. 1,2 kg) con risotto ai funghi porcini e spinaci Rinds Tomahawk-Steak (ca. 1,2 kg) mit Steinpilzrisotto und Spinat	a persona	89
rombo al forno con lamelle di zucchine, salsa mediterranea e patate al timo ganzer Steinbutt mit Zucchini-Lamellen, mediterraner Sauce und Thymian-Kartoffeln	a persona	67

contorni

8

risotto al limone ^V risotto parmigiano ^V, verdura mista ^{V+}, tagliolini ^V,
spinaci a foglie ^{V+}, patatine al rosmarino ^{V+}

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

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 con polenta Rindsschmorbraten an Barolo-Rotweinsauce mit Polenta	47
giovedì	stinco di vitello brasato con risotto allo zafferano geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto	51
venerdì	bouillabaisse	42

Dolcezze

tortino al pistacchio dal cuore morbido servito con gelato fior di latte e granella di pistacchio Pistazientörtchen mit weichem Kern, serviert mit Fior di latte-Glace und gehackten Pistazien		18
crema bruciata alle nocciole con gelato al rum gebrannte Haselnusscrème mit Rumglace		16
tiramisù		16
zabaione al marsala con gelato al fior di latte Marsala-Zabaione mit Fior di latte-Glace		15
bocconcini «Gioia» panna, fragola, cacao, caffè	per pezzo	3.5
varietà di gelati e sorbetti vaniglia ^v , cioccolato ^v , stracciatella ^v , fior di latte ^v , caffè ^{v+} fragola ^{v+} , limone ^{v+} , arancia rossa ^{v+} , pistacchio ^v	la pallina	5
formaggi ^v pecorino toscano, taleggio, gorgonzola, parmigiano, brie mit süssem Feigenbrot, Honig und Bitterorangenmarmelade	a scelta assortito misto	15 26
panna cotta vegana ai frutti di bosco ^{v+} vegane Panna cotta mit Waldbeeren		16
cassata della casa		15

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 – De Cecco
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