

# MENÙ STAGIONALE

## ANTIPASTI

|   |           |           |
|---|-----------|-----------|
| <b>Vitello tonnato</b> <sup>g</sup>   | <b>25</b> | <b>36</b> |
| Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern                                     |           |           |
| <b>Tartare di verdure panzanella con salsa pistacchio</b> <sup>v</sup>                              |           | <b>19</b> |
| Panzanella-Gemüsetatar an Pistaziensauce  |           |           |
| <b>Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel con melone</b> <sup>g/l</sup>          |           | <b>26</b> |
| Sommerliche Honigmelone mit Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate gereift                              |           |           |
| <b>Roast-beef con insalata estiva, fichi grigliati e caprino</b> <sup>g</sup>                       | <b>24</b> | <b>34</b> |
| Roastbeef auf Sommersalat mit grillierten Feigen und Ziegenkäse                                     |           |           |
| <b>Battuta di vitello con avocado, mozzarella di bufala e cipolle di tropea caramellate</b>         |           | <b>27</b> |
| Kalbstatar mit Avocado, Büffelmozzarella, karamellisierten Tropea-Zwiebeln und geröstetes Weissbrot |           |           |

## PASTE E RISOTTI

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| <b>Risotto con zucchine, melone, mandorle tostate, rucola e zafferano</b> <sup>v/g/l</sup>                                       |  | <b>29</b> |
| Risotto mit Zucchini, Melone, gerösteten Mandeln, Rucola und Safran  |  |           |
| <b>Paccheri con crema di piselli affumicato, guanciale e pecorino</b>  |  | <b>27</b> |
| Paccheri mit geräucherter Erbsencreme, Speck und Pecorino  |  |           |
| <b>Ravioli ripieni di astice con salsa mediterranea</b>  |  | <b>32</b> |
| Ravioli gefüllt mit Hummercreme an mediterraner Sauce aus Auberginen, Kapern, grünen Oliven, Datteltomaten und frischen Kräutern |  |           |

## CARNE E PESCE

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| <b>Bavetta di manzo su letto di peperoni arrosto e champignon con rucola e parmigiano e balsamico</b> <sup>igp g</sup>                             |  | <b>44</b> |
| Flanksteak vom Rind auf grillierten Peperoni und Champignons mit Rucola, Parmesan und Balsamico igp  |  |           |
| <b>Polpo alla griglia con patate, pomodorini, terra di olive nere e maionese all'aglio nero</b> <sup>g/l</sup>                                     |  | <b>45</b> |
| Grillierter Oktopus mit sautierten Kartoffelwürfeln, Kirschtomaten, gemahlene schwarzen Oliven und Mayonnaise aromatisiert mit schwarzem Knoblauch |  |           |

v vegetarisch  
l laktosefrei  
g glutenfrei

Preise in CHF inkl. MwSt./872/06.24