

# BARBATTI

Roef Breen

		piccola porzione	porzione
Primi	<b><i>Zuppa fredda di verdure</i></b> <sup>V+</sup> Kalte Gemüsesuppe Cold vegetable soup	15	
	<b><i>Carpaccio di zucchine con gallinacci marinati alla menta e caprino</i></b> <sup>V</sup> Zucchini-Carpaccio mit in Minze marinierten Eierschwämmli und Ziegenkäse Zucchini carpaccio with mint-marinated chanterelles and goat's cheese	27	
	<b><i>Vitello tonnato</i></b> Dünn aufgeschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln Thinly sliced, cold veal roast with tuna sauce, capers and onions	30	37
	<b><i>Prosciutto di Parma dop Cavazzuti, 22 mesi, dalla Berkel, con melone</i></b> Cavazzuti-Parmaschinken dop, 22 Monate gereift, von unserer Berkel, mit Melone Cavazzuti Parma ham PDO, aged for 22 months, from our Berkel, with melon	26	32
Secondi	<b><i>Tagliatelle con gallinacci e filetti di pomodoro fresco</i></b> <sup>V</sup> Tagliatelle mit Eierschwämmli und frischen Tomatenfilets Tagliatelle with chanterelles and fresh tomato fillets	28	34
	<b><i>Filetto di rombo alla griglia con salmoriglio al timo, caponata di melanzane e riso selvatico</i></b> Grilliertes Steinbuttfilet mit Thymian-Salmoriglio, Auberginen-Caponata und Wildreis Grilled turbot fillet with thyme salmoriglio, eggplant caponata and wild rice		49
	<b><i>Costoletta di vitello alla griglia con gallinacci e risotto allo zafferano</i></b> Grilliertes Kalbskotelett mit Eierschwämmli und Safranrisotto Grilled veal chop with chanterelles and saffron risotto		65
Tartufo	<b><i>Carpaccio di manzo al tartufo nero estivo</i></b> Rindscarpaccio mit frischem schwarzem Sommertrüffel Beef carpaccio with fresh black summer truffle	39	44
	<b><i>Risotto o tagliolini al tartufo nero estivo</i></b> <sup>V</sup> Risotto oder Tagliolini mit frischem schwarzem Sommertrüffel Risotto or tagliolini with fresh black summer truffle	44	52
	<b><i>Scaloppine di vitello al tartufo nero estivo con tagliatelle</i></b> Kalbsschnitzel mit frischem schwarzem Sommertrüffel und Tagliatelle Veal escalopes with fresh black summer truffle and tagliatelle		64
Dolci	<b><i>Mousse allo zabaione con Dolce Sinfonia e cantucci</i></b> Zabaione-Mousse mit Bindella Dolce Sinfonia Dessertwein und Cantucci Zabaione mousse with Bindella Dolce Sinfonia dessert wine and cantucci		16

Fleischherkunft	Kalb aus der Schweiz / Rind aus der Schweiz
Origin of meat	Veal from Switzerland / Beef from Switzerland
Fischherkunft	Steinbutt aus Spanien
Origin of Fish	Turbot from Spain

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
For information about allergenics please ask our employees