

MENÙ DI STAGIONE

ANTIPASTI

| | |
|---|-----------|
| Zuppa fredda di verdure stagionali ^{v+} Kalte saisonale Gemüsesuppe | 12 |
| Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel con melone ^l Parmaschinken Cavazzuti, 24 Monate gereift, von unserer Berkel mit Melone | 27 |
| Vitello tonnato fatto in casa Hausgemachter, dünn geschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce | 26 |
| con patate al forno mit Bratkartoffeln | +6 |

PASTE

| | |
|--|-----------|
| Taglierini all'uovo al burro con tartufo nero estivo ^v Frische hausgemachte Eier-Taglierini an Butter mit schwarzem Sommertrüffel | 32 |
| Fregola sarda con frutti di mare ^l Fregola sarda mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Riesencrevetten, Tintenfisch und Oktopus | 33 |

CARNE & PESCE

| | |
|---|-----------|
| Scaloppina al tartufo nero estivo con taglierini all'uovo al burro Kalbsschnitzel mit schwarzem Sommertrüffel, serviert mit Eier-Taglierini an Butter | 48 |
| Fritto misto di calamari, gamberi e zucchine con insalatina verde Frittierte Calamari, Tintenfisch und Zucchini, dazu grüner Salat | 41 |

DOLCE

| | |
|--|-----------|
| Semifreddo fatto in casa al torrone, con salsa al caramello e frutti di bosco Hausgemachtes Nougat-Halbgefrorenes mit Karamellsauce und Waldbeeren | 12 |
|--|-----------|

v vegetarisch
v+ vegan
l laktosefrei

Preise in CHF inkl. MwSt./872/07.26