

MENÙ DI STAGIONE

ANTIPASTI

Zuppa fredda di verdure stagionali ^{v+} Cold seasonal vegetable soup	12
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel con melone ^l Parma ham Cavazzuti, aged 24 months – from our Berkel with melon	27
Vitello tonnato fatto in casa Homemade, thinly sliced, cold veal roast with tuna sauce	26
con patate al forno with roasted potatoes	+6

PASTE

Taglierini all'uovo al burro con tartufo nero estivo ^v Fresh homemade egg taglierini with butter and black summer truffle	32
Fregola sarda con frutti di mare ^l Fregola sarda with clams, mussels, king prawns, squid and octopus	33

CARNE & PESCE

Scaloppina al tartufo nero estivo con taglierini all'uovo al burro Veal escalope with black summer truffle, served with buttered egg taglierini	48
Fritto misto di calamari, gamberi e zucchine con insalatina verde Mixed fried calamari, king prawns and zucchini with green leaf salad	41

DOLCE

Semifreddo fatto in casa al torrone, con salsa al caramello e frutti di bosco Homemade semi-frozen nougat with caramel sauce and wild berries	12
---	-----------

v vegetarisch
v+ vegan
l laktosefrei

Preise in CHF inkl. MwSt./872/07.26