Zafferano da Bindella

proposte del mese

Antipasti	**Vellutata di tuberi e zucca con nocciole tostate** [V] Herbstliche Wurzelgemüse-Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen *Autumnal root vegetable and pumpkin cream soup with roasted hazelnuts*	**18**
	Insalata di radicchio, pere, gorgonzola e riduzione di balsamico [V] Radicchiosalat mit Birnen, Baumnüssen, Gorgonzola und Balsamico-Reduktion *Radicchio salad with pears, walnuts, gorgonzola and balsamic reduction*	**21**
	Tartare di manzo al tartufo nero e maionese alla zucca Rindstatar mit schwarzem Trüffel und Kürbismayonnaise *Beef tartare with black truffle and pumpkin mayonnaise*	**34**
Primi	**Maccheroncini con funghi autunnali, salsiccia e timo** Hausgemachte Maccheroncini mit Herbstpilzen, Salsiccia und Thymian *Homemade maccheroncini with autumn mushrooms, Italian sausage and thyme*	**38**
	Risotto con zucca arrostita, pecorino e olio al rosmarino [V] Risotto mit gerösteter Kürbiscrème, Pecorino und Rosmarinöl *Risotto with roasted pumpkin cream, pecorino and rosemary oil*	**34**
Secondo	**Guancia di manzo brasata con cavoletti di bruxelles e patate al forno** Geschmorte Rindsbacke mit Rosenkohl und Ofenkartoffeln *Braised beef cheek with Brussels sprouts and roasted potatoes*	**52**

il consiglio dello Chef

Ossobuco di vitello alla milanese con gremolata e risotto allo zafferano Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Gremolata und Safranrisotto *Veal shank Milanese style with gremolata and saffron risotto*	**49**
Sogliola intera alla griglia con patate lesse Ganze, grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln *Grilled whole sole with boiled potatoes*	**69**

Preise in CHF inkl. MwSt./*Prices in CHF incl. VAT* / 09.26

V vegetarisch / vegetarian V+ vegan