

proposte del mese

Antipasti	Ribollita toscana ^{V+} 16
	Toskanische Suppe mit Federkohl, weissen Bohnen und Croutons <i>Tuscan soup with kale, white beans and croutons</i>
	Carpaccio di barbabietola con mela, ricotta di anacardi e germogli di cipolla ^{V+} 18
	Randen-Carpaccio mit Apfel, Cashew-Ricotta und Zwiebelsprossen <i>Beetroot carpaccio with apple, cashew ricotta and onion sprouts</i>
	Polenta gratinata al taleggio con tartufo nero invernale ^V 28
	Überbackene Polenta mit Taleggio und schwarzem Wintertrüffel <i>Baked polenta with Taleggio cheese and black winter truffle</i>
Primi	Gnocchi al tartufo nero invernale e mascarpone ^V 39
	Kartoffelgnocchi an schwarzer Wintertrüffelsauce mit Mascarpone <i>Potato gnocchi with black winter truffle sauce and mascarpone</i>
	Risotto al gorgonzola con pere e riduzione di vino rosso ^V 34
	Gorgonzola-Risotto mit Birne und Rotweinreduktion <i>Gorgonzola risotto with pear and red wine reduction</i>
Secondo	Scaloppine di vitello al tartufo nero invernale con risotto al parmigiano 56
	Kalbsschnitzel an schwarzer Wintertrüffelsauce mit Parmesanrisotto <i>Veal escalopes in black winter truffle sauce with Parmesan risotto</i>

il consiglio dello Chef

Ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano 49
Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Safranrisotto <i>Milanese-style veal shank with saffron risotto</i>
Filetto di San Pietro su vellutata di cannellini con porro croccante e riso 48
Sankt-Petersfischfilet auf Cannellini-Bohnencreme mit knusprigem Lauch und Reis <i>John Dory fillet on cannellini bean cream with crispy leeks and rice</i>