

# Specialità del mese

## Antipasti

**funghi porcini saltati con fonduta di pecorino e timo (v)**  
Gebratenen Steinpilze mit geschmolzenem Pecorino und Thymian 30

**crostini con patè di fegato di pollo, cipolle agrodolci  
e confit di fichi**  
Geröstete Bratscheiben mit Hühnerleberpastete, süss-sauren Zwiebeln und  
Feigenkonfit 19

## Primi

**risotto con tartufo nero (v)**  
Risotto mit schwarzem Trüffel 36

**paccheri con ragù di cinghiale e crema di zucca**  
Paccheri mit Wildschweinragout und Kürbiscrème 39

## Secondo

**cacciucco**  
toskanische Fisch-Krustentier-Suppe mit Tomaten und geröstetem Brot 44

**scaloppine di capriolo con polenta e castagne glassate**  
Rehschnitzel mit Polenta und glasierten Kastanien 46

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
| <b>Il vino del mese</b>   | 10cl | 75cl |
| Barbaresco "Bric Turot"   | 15   | 105  |
| Barbaresco docg, Prunotto |      |      |

v vegetarisch

Fleischherkunft: Hühnerleber: Schweiz, Wildschwein: EU, Mies- und Venusmuscheln: Italien,  
Tintenfisch: Südwest Atlantik, Riesencrevetten: Vietnam, Reh: Oesterreich

Preise in CHF inkl MwSt./09.26