

Specialità del mese

Antipasti

Filetti di sardine marinate con cipolle confit, capperi, dadolata di pomodori ed erbe aromatiche

Marinierte Sardinenfilets mit konfierten Zwiebeln, Kapern, Tomatenwürfel und Kräutern

23

crostini con cipolla caramellata, caprino fresco e noci (v)

Geröstete Brotscheiben mit karamellisierten Zwiebeln, Ziegenfrischkäse und Baumnüssen

19

Primi

Risotto al pesto con pomodori secchi e capesante grigliate

Risotto mit Pesto mit getrockneten Tomaten und grillierten Jakobsmuscheln

36

tagliolini con frutti di mare e bottarga

Hausgemachte Tagliolini mit Meeresfrüchten und Bottarga

39

Secondo

bistecca alla fiorentina, contorno a scelta

Rindssteak am Knochen (450g) nach Florentiner Art, Beilage nach Wahl

64

tartare di tonno con avocado, dadolata di pomodori e pane tostato

Tuna-Tatar mit Avocado und Tomatenwürfel, dazu geröstetes Brot

26

42

Il vino del mese

10cl

75cl

Terre à Boire – Epesses, Lavaux aoc
Louis Bovard

10

70

v vegetarisch

Fleischherkunft: Sardellen: Italien, Jakobsmuscheln: Kanada, Miesmuscheln, Venusmuscheln: Italien, Tintenfisch, Oktopus: Spanien, Rind: Schweiz, Thunfisch: Vietnam

Preise in CHF inkl MwSt./08.26