

Specialità del mese

Antipasti

insalata di rucola, con barbabietole arrostite, radicchio, agrumi e noci (v+)

Rucolasalat mit gerösteten Randen, Radicchio, Agrumen und Baumnüssen 19

carpaccio di gambero rosso con pane profumato all'aglio e dragoncello

Carpaccio aus roten Garnelen mit gerösteten Brotbrösel «Aglio-Olio» und Estragon 25

Primi

ravioli ripieni di branzino con vongole e barba di frate

Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch, dazu Venusmuscheln mit Mönchsbart 34

risotto con mirtilli, crema di caprino e pistacchi (v)

Risotto mit Heidelbeeren, Ziegenkäsecreme und Pistazien 30

Secondo

trancia di salmone in crosta di erbe con risotto al vino bianco e porro grigliato

Lachstranche in Kräuterkurste, dazu Weissweinsrisotto und grillierter Lauch 42

filetto di vitello con salsa di tartufo nero e tagliolini al burro

Kalbsfilet mit schwarzer Trüffelsauce, dazu Tagliolini 48

Il vino del mese

10cl 75cl

Il Falcone – Castel del Monte Rosso Riserva docg
Rivera

11 61

v vegetarianisch v+ vegan

Fleischherkunft: rote Garnelen: Italien, Wolfsbarsch: Griechenland, Lachs: Norwegen, Kalbsfilet: Schweiz

Preise in CHF inkl MwSt./03.26