

Primavera

Crema di carciofi e porri con nocciole tostate ^V Artischocken-Lauchcrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen <i>Artichoke and leek cream soup with roasted hazelnuts</i>	17
Insalata primaverile con caprino, finocchi, olive, pomodori secchi, noci e menta, salsa al miele ^V Frühlingssalat mit Ziegenkäse, Fenchel, Oliven, getrockneten Tomaten, Baumnüssen und Minze, Honigsauce <i>Spring salad with goat cheese, fennel, olives, dried tomatoes, walnuts and mint, honey sauce</i>	19
Cuore di carciofo con farro, ravanelli, pomodori a cubetti, mandorle ed aglio orsino ^{V+} Artischockenherz mit Dinkel, Radieschen, Tomatenwürfeln, Mandeln und Bärlauch <i>Artichoke heart with spelt, radishes, diced tomatoes, almonds and wild garlic</i>	18
Risotto alle spugnole ed erbette ^V Risotto mit Morcheln und Kräutern <i>Risotto with morels and herbs</i>	28
Gnocchi di patate al ragù bianco d'agnello e carciofi Kartoffelgnocchi mit weissem Lammragout und Artischocken <i>Potato gnocchi with white lamb ragout and artichokes</i>	30
Strangozzi oppure risotto al tartufo nero ^V Strangozzi oder Risotto mit schwarzem Trüffel <i>Strangozzi or risotto with black truffle</i>	37 48
Tagliata di manzo con salsa alle spugnole, bietole e patate al pepe rosa Tagliata vom Rind mit Morchelsauce, Mangold und Kartoffeln mit rosa Pfeffer <i>Beef tagliata with morel sauce, chard and potatoes with pink pepper</i>	54
Trancio di tonno con salsa ai carciofi e aglio orsino, cicoria alle olive e risotto al limone Thunfischsteak mit Artischocken- und Bärlauchsauce, Zichorie mit Oliven und Zitronenrisotto <i>Tuna steak with artichoke and wild garlic sauce, chicory with olives and lemon risotto</i>	42
Controfiletto di manzo al tartufo nero, peperoni grigliati e strangozzi al burro Rindsentrecôte mit schwarzem Trüffel, grillierten Peperoni und Strangozzi an Butter <i>Beef entrecôte with black truffle, grilled peppers and strangozzi with butter</i>	59
Spaghettone al pesto di rucola, limone bruciato e mandorle al timo ^{V+} Spaghettoni mit Rucolapesto, gebrannter Zitrone und Thymianmandeln <i>Spaghettoni with rocket pesto, burnt lemon and thyme almonds</i>	25
Extra Tartufo – pro Gramm	5

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

V: vegetarisch
V+: vegan