

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA Unsere "Antipasti"

*1/2 porz.

TAGLIATA DI TONNO APPENA SCOTTATO, INSALATA,
VINAIGRETTE AGRODOLCE

Warme angebratene Thunfischschnitte auf Salatgarnitur
mit süss-saurer Vinaigrette (1b,4a,5b,8b,10a,12b)

26.-

FORMAGGIO DI CAPRA CAMELLATO SU INSALATA DI MANGO E AVOCADO,
PAN BRIOCHE

Karamellisierter Ziegenkäse auf Mango-Avocado-Salat mit Brioche (1a,3a,5b,7a)

24.--

INVOLTINI DI ZUCCHINE, HUMUS DI CECI, OLIVE MARINATE
LEggerMENTE PICCANTI.

Zucchini-Rouladen auf Kirchenerbsen-Humus und marinierten,
leicht pikanten Oliven (1a,5b,8b,11a)

21.-

TARTARE DI MANZO ALL'EXTRA VERGINE DI OLIVA E SALE DELLA
CAMARGUE, MORBIDA BURRATA E RUCOLA

Rinds-Tatar mit «Extra Vergine» Olivenöl, Salz aus der Camargue,
Burrata und Rucola (5b,7a,8b)

28.--

INSALATA VERDE DAL BUFFET

Grüner Salat von unserem Salatbuffet
(1b,2b,3b,4b,5b,6b,7b,8b,9b,10b,11b,12b,13b,14b)

8.--

PICCOLA FONDINA DI ANTIPASTI E INSALATE DAL BUFFET

Kleiner Vorspeiseteller vom Buffet
(1b,2b,3b,4b,5b,6b,7b,8b,9b,10b,11b,12b,13b,14b)

14.--

GRANDE PIATTO DI ANTIPASTI E INSALATE DAL BUFFET

Grosser Vorspeiseteller vom Buffet
(1b,2b,3b,4b,5b,6b,7b,8b,9b,10b,11b,12b,13b,14b)

22.--

FÜR UNSERE VEGANER

Bitte fragen Sie den Oberkellner nach unseren veganen Tagesgerichten

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Unsere Vorspeisen und Suppen

*1/2 porz.

MINESTRA "TOSCANA" ALL'EXTRA VERGINE E GRISSINO CON LARDO «Toskana-Suppe» mit Extra Vergine-Olivenöl und Grissino mit Lardo (1a,5b,6b,7b,8b,9a,3b,12b,13b)	16.--
AGNOLOTTI ALLA RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA "Agnolotti" gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Butter und Salbei (1a,3a,5b,7a)	17.-- 24.--
GNOCCHETTI DI PATATE IN SALSA ALLO ZAFFERANO CON ZUCCHINE E TROTA SALMONATA Kartoffelgnocchi mit Safransauce, Zucchini und Lachsforelle (1a,3a,4a,5b,7a)	18.-- 29.--
RISOTTO MANTECATO AI PISELLI CON LAMELLE DI FILETTI DI CONIGLIO COTTE A BASSA TEMPERATURA Risotto mit Erbsen und Kaninchenfilet-Streifen (bei Niedertemperatur gegart) (1a,5b,6b,7a,9a,12b)	21.-- 28.-
CODE DI SCAMPI FIAMMEGGIATE AL COGNAC, PETALI DI POMODORO CANDITI E PATATE CHARLOTTE SCHIACCIATE AL DRAGONCELLO Scampischwänze mit Cognac flambiert, kandierte Tomatenblüten, Charlotte-Kartoffelstampf mit Estragon (1b,2a,4b,5b,7a,9b,12b)	34.--

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

GRIGLIATA MISTA DI PESCE "ALBARELLA", SERVITA SU UN ROVENTE PIATTO DI LAVA Gemischte gegrillte Fischplatte "ALBARELLA" serviert auf heißem Lavastein (1b,2a,3b,4a,5b,6b,7b,8b,9b,10b,12b,14b)	50.-
SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA O ALLA MUGNAIA CON BOUQUET DI VERDURE AL BURRO E PATATE NATURALI Ganze Seezunge vom Grill oder nach Müllerinnen-Art mit Buttergemüse-Bouquet und Salzkartoffeln (1b,4a,5b,6b,7a,8b,9b,12b)	52.--
FILETTO DI BRANZINO SPADELLATO LETTO DI VERDURE STAGIONALI E PATATE ROSOLATE Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Saisongemüsebett, Bratkartoffeln (1b,4a,5b,7b,9b)	43.--
SALTIMBOCCA DI COREGONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, ASPARAGI E PATATE AL BURRO Felchen-Saltimbocca mit Parma-Rohschinken, Spargeln und Butterkartoffeln (1b,4a,5b,7a,9b,12b)	39.--
GAMBERONI GRATINATI AL SUO BURRO SPEZIATO, RISO E JULIENNE DI VERDURE Riesengarnelen gratiniert mit ihrer eigenen Butter, Reis und Gemüsestreifen (1 a,2 a,3b,4b,5b,7 a,8b,9 a,10b)	44.--

LE NOSTRE CARNI

Unsere Fleischgerichte

FILETTO DI MANZO IMPANATO AL PANKO, VERDURE AL SALTO E LEGGERA EMULSIONE AL PEPERONE DOLCE

Rindsfilet in japanischem Paniermehl gebraten, sautiertes Gemüse und leicht süsse Peperoni-Emulsion (1b,3 a,5b,7b,8b,9b,11b,12b)

51.-

FILETTI DI AGNELLO RUCOLA SCAGLIE DI PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO, PATATE NOVELLE, CAVIALE DI MELANZANE

Lammfilets mit Rucola, Parmesansplittern und Balsamicoessig, Neuen Kartoffeln und Auberginen-Kaviar (1b,5b,7a,9b,10b,12b)

43.--

QUAGLIA ARROSTITA INTERA RIPIENA DI FOIE GRAS, PATATE DOLCI AI PINOLI E UVETTA, SPINACI NOVELLI

Ganze gebratene Wachtel, gefüllt mit Gänseleber, dazu Süss-Kartoffeln mit Pinienkernen und Rosinen, Frühlingsspinat (1b,5b,7 a,8 a,9b,12b)

46.--

I NOSTRI CLASSICI

Unsere Klassiker

PICCATA DI VITELLO (CH) ALL'UOVO, TAGLIOLINI, SALSA AL POMODORO

Kalbs-Piccata (CH) mit Ei-Parmesan-Panade, Tagliolini und Tomatensauce (1a, 3a, 5b,7a,9b,12b)

42.--

SCALOPPINA DI VITELLO (CH) VIENNESE, PATATE FRITTE

Kalbs-Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites (1a,3a,5b,7a,8b)

42.--

OSSOBUCO DI VITELLO (CH) CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Kalbshaxe (CH) mit Safran-Risotto (1a,5b,7b,8 a,12 a)

40.--

FEGATO DI VITELLO (CH) TRIFOLATO ALLE ERBE CON RÖSTI

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit Öl, Knoblauch und Petersilie, Kartoffelrösti (1b,5b,7a,8b,9a)

39.--

CHÂTEAUBRIAND (CH) CON SALSA BERNESE, PATATE NOVELLE E VERDURA (2 pers./ca. 30 min.)

Châteaubriand (CH) mit Béarnaise-Sauce, Neuen Kartoffeln und Gemüse (2 Pers./ca. 30 min.) (1b,3a,5b,7a,8b,9a,11b)

per/pro Pers. 53.--

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA
Unsere Desserts

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO, COMPOSTA AL RABARBARO CHIPS
DI QUINOA AL MIELE E ROSMARINO

Halbgefrorenes aus weisser Schokolade mit Rhabarber-Kompott,
Quinoa-Honig-Rosmarin-Chips(1a,3a,7a,8b,11b)

13.--

SPUMA AL MASCARPONE E FRAGOLE FRESCHE

Mascarponeschaum mit frischen Erdbeeren (1b,3 a,7 a,8b)

12.--

BISCOTTO CROCCANTE AL PISTACCHIO, CREMA VANIGLIA E GELATO AI
LAMPONI

Knuspriges Pistazienbiskuit, mit Vanille-Crème und Himbeerglacé
(1 a,3 a,7 a,8b,11b)

13.--

BANANE FRITTE IN TEMPURA SERVITO CON MIELE DI TIGLIO

In Tempurateig frittierte Banane mit Lindenblüten-Honig
(1 a,3b,5 a,6b,7 a,8 b,11b)

14.--

GELATI E SORBETTI SECONDO I VOSTRI GUSTI (LA PALLINA)

3.50

Eis und Sorbets nach Ihrem Geschmack (pro Kugel)

Sorbets: Zitrone, Mango, grüner Apfel, Himbeer

Eis: Stracciatella, Schokolade, Vanille, Kaffee,

Baumnuss, Pistazien, Erdbeere

(1b,3b,5b,6b,7b,11b)

Il nostro Chef di cucina, Signor **Samuele Schelker** e
Fabrizio Bassi con i loro collaboratori
vi augurano una serata piacevole e buon appetito!

Unser Küchenchef **Samuele Schelker**
und **Fabrizio Bassi** mit ihren Team
wünschen Ihnen einen angenehmen Abend
und guten Appetit

piatti vengono serviti dalle

12.00- 14.00/ 18:30- 21:15

Unsere Karte ist von:

12.00- 14.00/ 18:30- 21:15 Uhr gültig

Prezzi IVA inclusa / Preise inklusive MWST