

Menu Goloso

Coda d'astice e carciofo al beurre blanc citronèe
Hummerschwanz und Artischocken an beurre blanc citronèe
Queue de homard et artichauts au beurre blanc citronèe

Agnolotti ripieni alla fonduta, crema al tartufo estivo ♦
Agnolotti gefüllt mit Käsefonduta, Sommertrüffelcreme ♦
Agnolotti farcies au fromage fonduta, crème aux truffes d'été ♦

♦ *Con tartufo d'Alba Prezzo del giorno/Tagespreis/prix du jour*

Filetto di manzo saltato jus di carne, spinaci affogati e risotto al mascarpone
Sautiertes Rindsfilet Fleisch-jus, gedünsteter Spinat und Mascarpone-Risotto
Filet de bœuf sauté jus de viande, épinards étuvés et risotto au mascarpone

Formaggio/Käse/Fromage
o/oder/ou
Moelleux al cioccolato e gelato fior di latte
Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis
Moelleux au chocolat, glace fior di latte
SFr. 105 p.p.

Menu Piccolo

Strozzapreti ai carciofi, crema di fave e tocchetti di rana pescatrice
Strozzapreti mit Artischocken, Favabohnen-Crème und Seeteufel Würfel
Strozzapreti aux artichauts, crème de fèves et dés de lotte

Sogliola alla mugnaia patate schiacciate
Seezunge nach Müllerinnenart gestampfte Kartoffeln
Sole à la meunière pommes de terre écrasée

Formaggio/Käse/Fromage
o/oder/ou
Pera Luisa la buona caramellizzata e gelato vaniglia
Karamellisierte Birne «gute Louise» Vanille-Eis
Poire Luise la bonne caramélisée et glace vanille
SFr. 85 p.p.

Antipasti freddi e caldi / kalte & warme Vorspeisen / Entrées froides & chaudes

Insalatina autunnale e gamberoni saltati «aglio, olio e peperoncino»

Herbstsalat mit Sautiertes Riesencrevetten «aglio, olio e peperoncino»

Saladine d'automne Crevettes géantes sautées «aglio, olio e peperoncino»

SFr. 29

Carpaccio all'olio d'oliva di Ciccio e scaglie di Parmigiano ♦

Carpaccio an Olivenöl von Ciccio und Parmesan-Späne ♦

Carpaccio à l'huile d'olive de Ciccio et copeaux de Parmesan ♦

SFr. 30

♦ Con tartufo d'Alba prezzo del giorno/Tagespreis/prix du jour

Uova strapazzate al tartufo d'Alba

Rühreier an Alba-Trüffel

Oeufs brouillés à la truffe d'Alba

SFr. 59 ♦ con tartufo d'Alba

Crema di Zucca con semi e crostini e noci di cappesante

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Croûtons und Jakobsmuschelnüssen

Crème de potiron avec graines et croûtons noix de Saint-Jacques

SFr. 28

Coda d'astice e carciofo al beurre blanc citronèe

Hummerschwanz und Artischocken an beurre blanc citronèe

Queue de homard et artichauts au beurre blanc citronèe

SFr. 34

Primi piatti / Pasta / Pâtes

Agnolotti ripieni alla fonduta, crema al burro tartufato ♦

Agnolotti gefüllt mit Fondutakäse, Trüffelbuttercreme ♦

Agnolotti farcis à la fonduta, crème au beurre truffé ♦

SFr. 30

♦ Con tartufo d'Alba prezzo del giorno/Tagespreis/prix du jour

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti allo scoglio (Venusmuscheln)

Spaghetti allo scoglio (palourdes)

SFr. 30

Strozzapreti ai cuori di carciofi, crema di fave e tocchetti di rana pescatrice

Strozzapreti mit Artischockenherzen, Favabohnen-Crème und Seeteufel Würfel

Strozzapreti aux coeurs d'artichauts, crème de fèves et dés de lotte

SFr. 32

Risotto carnaroli al tartufo d'Alba

Risotto Carnaroli an Alba-Trüffel

Risotto carnaroli à la truffe d'Alba

SFr. 65 ♦ con Tartufo d'Alba

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Saltimbocca alla Romana Jus al Marsala, risotto al mascarpone
Saltimbocca nach Römischer Art Marsalajus, Mascarpone-Risotto
Saltimbocca à la Romaine jus au Marsala, risotto au mascarpone
SFr. 48

Filetto di manzo saltato jus di carne, spinaci affogati e risotto al mascarpone ♦
Sautiertes Rindsfilet Fleisch-jus, gedünsteter Spinat und Mascarpone-Risotto ♦
Filet de bœuf sauté jus de viande, épinards étuvés et risotto au mascarpone ♦
SFr. 54

♦ *Con tartufo d'Alba prezzo del giorno/Tagespreis/prix du jour*

Sogliola alla mugnaia patate schiacciate
Seezunge nach Müllerinnenart gestampfte Kartoffeln
Sole à la meunière pommes de terre écrasée
SFr. 52

Gamberoni con salsa Malai Curry di Chef Rajib, fregola Sarda alle verdure
Riesenkrevetten mit Malai Curry-sauce vom Chef Rajib, Sardische Fregola mit Gemüse
Crevettes géantes avec sauce Malai Curry de Chef Rajib, fregola Sarde aux légumes
SFr. 49

Formaggi & Dolci

Moelleux al cioccolato e gelato fior di latte SFr. 15
Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis
Moelleux au chocolat, glace fior di latte

Semifreddo al torrone di mandorle e nocciole SFr. 14
Semifreddo an Mandel und Haselnusskrokant
Semifreddo aux croquants d'amandes et noisette

Pera Luisa la buona caramellizzata e gelato vaniglia SFr. 14
Karamellisierte Birne «gute Louise» Vanille-Eis
Poire Luise la bonne caramélisée et glace vanille

La cassata Siciliana di ricotta SFr. 15
Ricotta-Cassata sizilianischer Art
Cassata sicilienne de ricotta

Tirami sú classico SFr. 14
Tirami sú Klassisch
Tirami sú classique

Variazioni di sorbetti fatti in casa SFr. 15
Variation aus hausgemachten Sorbets
Variation de sorbets faits maison

Variazione di formaggi SFr. 19
Käsevariation
Variation de fromages