

## **Menu Goloso**

\*\*\*\*\*

*Quartetto del mare alla mediterranea*  
*Quartett aus dem Meer nach mediterraner Art*  
*Quartette de la mer à la méditerranéenne*

\*\*\*\*\*

*Fettuccine ai carciofi e datterini*  
*Fettuccine an Artischocken und Datteltomaten*  
*Fettuccine aux artichauts et tomates dattes*

\*\*\*\*\*

*Carré d'agnello in crosta di pistacchi, Parmigiana di melanzane, tortino di patate*  
*Lammcarré in Pistazien-Kruste, gratinierte Aubergine, Kartoffelküchlein*  
*Carré d'agneau en croûte de pistaches, aubergine gratinée, tartelette de pommes de terre*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*  
*o/oder/ou*  
*Semifreddo al zibibbo, croccante di pistacchi e mandorle*  
*Semifreddo an Zibibbo, Pistazien-Mandeln-Krokant*  
*Semifreddo au Zibibbo, croquant de pistaches et amandes*

SFr. 95 p.p.

## **Menu Piccolo**

\*\*\*\*\*

*Tartara di Fassone sull'insalatina di valeriana*  
*Tartar vom Fassone (Piemonteser Rind) auf Nüsslersalat*  
*Tartare de Fassone (boeuf piémontais) sur salade de doucette*

\*\*\*\*\*

*Filetto di merluzzo selvaggio cotto al vapore, barba di frate e fregola Sarda*  
*Dampfgegartes Kabeljaufilet (Wildfang), Mönchsbart und Fregola Sarda*  
*Filet de cabillaud cuit à la vapeur (sauvage), barbe du moine et fregola Sarda*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*  
*o/oder/ou*  
*Tirami sú all'arancia*  
*Tirami sú an Orange*  
*Tirami sú à l'orange*

SFr. 76 p.p.

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

*Tartara di Fassone sull'insalatina di valeriana*  
*Tartar vom Fassone (Piemonteser Rind) auf Nüsslersalat*  
*Tartare de Fassone (boeuf piémontais) sur salade de doucette*  
SFr. 28

*Culatello di Zibello e caponata di carciofi*  
*Culatello Zibello und Artischocken-Caponata*  
*Culatello Zibello et caponata d'artichauts*  
SFr. 29

*Quartetto del mare alla mediterranea*  
*Quartett aus dem Meer nach mediterraner Art*  
*Quartette de la mer à la méditerranéenne*  
SFr. 30

*Cuori di carciofi stufati alla Romana e tentacolo di polpo di scoglio*  
*Gedämpfte Artischocken-Herzen alla Romana und Felsen-Tintenfisch*  
*Cœurs d'artichauts étuvés à la romaine et poulpe de rocher*  
SFr. 28

*Pasta e fagioli alle verdure e noci di cappesante arrostate*  
*Pasta e fagioli an Gemüse (Suppe) und gebratene Jakobsmuschel-Nuss*  
*Pasta e fagioli aux légumes (potage) et noix de Saint Jacques rôties*  
SFr. 27

### ***Primi piatti / Pasta / Pâtes***

*Raviolini del plin, burro e salvia al jus di carne*  
*Raviolini del plin, Butter, Salbei und Fleischjus*  
*Raviolini del plin, beurre, sauge et jus de viande*  
SFr. 24/30

*Fettuccine ai carciofi e datterini*  
*Fettuccine an Artischocken und Datteltomaten*  
*Fettuccine aux artichauts et tomates dattes*  
SFr. 24/30

*Scialatielli, astice e finocchietto selvatico*  
*Scialatielli, Hummer und wilder Fenchel*  
*Scialatielli, homard et fenouil sauvage*  
SFr.26/32

## **Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux**

*Tagliata di filetto di manzo al balsamico e risotto al mascarpone*

*Rindsfilet-Tagliata an Balsamico und Mascarpone-Risotto*

*Tagliata de filet de bœuf au balsamique et risotto au mascarpone*

SFr. 51

*Carré d'agnello in crosta di pistacchi, Parmigiana di melanzane, tortino di patate*

*Lammcarré in Pistazien-Kruste, gratinierte Aubergine, Kartoffelküchlein*

*Carré d'agneau en croûte de pistaches, aubergine gratinée, tartelette de pommes de terre*

SFr. 46

*Scaloppine di vitello al limone, verdure e risotto al mascarpone*

*Kalbsschnitzel an Zitrone, Gemüse und Mascarpone-Risotto*

*Escaloppe de veau au citron, légumes et risotto au mascarpone*

SFr. 45

*Spiedino di gamberoni sulla barba di frate e risotto al mascarpone*

*Riesencrevetten-Spiess auf Mönchsbarb, Mascarpone-Risotto*

*Brochette de crevettes géantes sur barbe du moine, risotto au mascarpone*

SFr. 49

*Filetto di merluzzo selvaggio cotto al vapore, barba di frate e fregola Sarda*

*Dampfgegartes Kabeljaufilet (Wildfang), Mönchsbarb und Fregola Sarda*

*Filet de cabillaud cuit à la vapeur (sauvage), barbe du moine et fregola Sarda*

SFr. 46

## **Formaggi & Dolci**

*Fondente al cioccolato, coulis di frutta e gelato al fior di latte SFr.15*

*Schokolade-Fondant, Früchte-Coulis und Fior di Latte-Eis*

*Fondant au chocolat, coulis de fruits et glace fleur de lait*

*Semifreddo al zibibbo, croccante di pistacchi e mandorle SFr.14*

*Semifreddo an Zibibbo, Pistazien-Mandeln-Krokant*

*Semifreddo au Zibibbo, croquant de pistaches et amandes*

*La famosa cassata Siciliana di ricotta SFr. 16*

*Die berühmte Sizilianische Cassata di Ricotta*

*La fameuse Cassata de ricotta sicilienne*

*Tirami sú all'arancia SFr. 14*

*Tirami sú an Orange*

*Tirami sú à l'orange*

*Variazioni di sorbetti fatti in casa SFr. 15*

*Variation von hausgemachten Sorbets*

*Variation de sorbets faits maison*

*Variazione di formaggi SFr. 19*

*Käsevariation*

*Variation de fromages*