

Menu Goloso

Min 2 pers.

Calamaretti ripieni ai sapori del sud
Gefüllte Calamaretti nach mediterraner Art
Calamaretti farcis à la méditerranéenne

Chicche di patate con le fave all'aglio orsino
Kartoffel-Chicche mit Favabohnen an Bärlauch
Chicche de pommes de terre avec fèves à l'ail des ours

Tagliata di Fassone, jus all'erbette, asparagi verdi trifolati e patate novelle
Tagliata vom Piemonteser Rind, Kräuter-Jus, sautierte Grünspargeln und Frühlingkartoffeln
Tagliata de boeuf piémontais, jus aux herbes, asperges vertes sautées et pommes de terre nouvelles

Formaggio/Käse/Fromage
O/Oder/Ou
Fondente al cioccolato, coulis ai lamponi e sorbetto
Schokoladenküchlein, Coulis und Sorbet aus Himbeeren
Moelleux au chocolat, coulis et sorbet aux framboises

SFr. 92 p.p.

Menu Piccolo

Min 2 pers.

Tatar di tonno sulla stracciatella di burrata all'avocado
Thunfisch-Tatar auf Burrata-Stracciatella an Avocado
Tatar de thon sur la stracciatella de burrata à l'avocat

Filetto d'imperatore (selvaggio) saltato, olio al limone e risotto primaverile
Kaiserbarsch-Filet (Wildfang) sautiert, Zitronenöl und Frühlingsrisotto
Filet d'empereur (sauvage) sauté, huile au citron, risotto printanier

Formaggio/Käse/Fromage
O/Oder/Ou
Baba Napoletano alla crema pasticciera e fragole
Baba Napoletano an Pâtissière-Crème und Erdbeeren
Baba Napoletano à la crème pâtissière et fraises

SFr. 75 p.p.

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

Insalatina d'asparagi verdi, burrata e culatello

Kleiner Grünspargel-Salat, Burrata und Culatello

Saladine d'asperges vertes, burrata et culatello

SFr. 28

Tatar di tonno sulla stracciatella di burrata all'avocado

Thunfisch-Tatar auf Burrata-Stracciatella an Avocado

Tatar de thon sur la stracciatella de burrata à l'avocat

SFr.28

Vitello tonnato

Vitello tonnato

Vitello tonnato

SFr. 28

Carpaccio di manzo all'olio di Ciccio e asparagi gratinati

Rinds-Carpaccio an Olivenöl von Ciccio und gratinierten Spargeln

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive de Ciccio et asperges gratinées

SFr. 29

Crema d'asparagi e gamberoni "aglio olio e peperoncino"

Spargelcrème-Suppe und Riesencrevetten "aglio olio e peperoncino"

Crème d'asperges et crevettes géantes "aglio olio e peperoncino"

SFr. 27

Calamaretti ripieni ai sapori del sud

Gefüllte Calamaretti nach mediterraner Art

Calamaretti farcis à la méditerranéenne

SFr. 28

Primi piatti / Pasta / Pâtes

Chicche di patate con le fave all'aglio orsino

Kartoffel-Chicche mit Favabohnen an Bärlauch

Chicche de pommes de terre avec fèves à l'ail des ours

SFr. 27

Scialatielli e astice ai datterini al finocchietto selvatico

Scialatielli und Hummer an Datteltomaten und wildem Fenchel

Scialatielli et homard aux tomates dattes et fenouil sauvage

SFr. 32

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti allo scoglio

SFr. 28

Paccheri all'Amatriciana, pecorino Romano e basilico fresco

Paccheri all'Amatriciana, Pecorino Romano und frischer Basilikum

Paccheri all'Amatriciana, pecorino Romano et basilic frais

SFr. 26

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Tagliata di Fassone, jus all'erbette, asparagi verdi trifolati e patate novelle
Tagliata vom Piemonteser Rind, Kräuter-Jus, sautierte Grünspargeln und Frühlingkartoffeln
Tagliata de boeuf piémontais, jus aux herbes, asperges vertes sautées et pommes de terre nouvelles
SFr. 49

Scaloppine di vitello salsa al limone, risotto primaverile
Kalbsschnitzel an Zitrone-Sauce, Frühlings-Risotto
Escaloppes de veau sauce au citron, risotto printanier
SFr. 46

Cotolette d'agnello saltate, jus all'erbette, sulla peperonata e patate novelle
Sautierte Lamm-Koteletten, Kräuter-Jus, Peperonata und Frühlingkartoffeln
Côtelettes d'agneau sautées, jus aux herbes, peperonata et pommes de terre nouvelles
SFr. 43

Filetto d'imperatore saltato, olio al limone e risotto primaverile
Kaiserbarsch-Filet sautiert, Zitronenöl und Frühlingsrisotto
Filet d'empereur sauté, huile au citron, risotto printanier
SFr. 52

Spiedino di gamberoni ai datterini affogati sulla fregola sarda
Riesencrevetten-Spiess an gedünsteten Datteltomaten auf Fregola Sarda
Brochette de crevettes géantes aux tomates dattes étuvées sur fregola sarda
SFr. 48

Formaggi & Dolci

Baba Napoletano alla crema pasticciera e fragole SFr. 14
Baba Napoletano an Pâtissière-Crème und Erdbeeren
Baba Napoletano à la crème pâtissière et fraises

Fondente al cioccolato, coulis ai lamponi e sorbetto SFr. 14
Schokoladenküchlein, Coulis und Sorbet aus Himbeeren
Moelleux au chocolat, coulis et sorbet aux framboises

Semifreddo al torrone SFr. 14
Torrone-Semifreddo

Semifreddo au torrone

Zuppa Inglese SFr. 14

Zuppa Inglese

Zuppa inglese

La cassata Siciliana di ricotta, ritoccata da Pino SFr. 14
Sizilianische Cassata an Ricotta, nach Art von Pino
Cassata de ricotta sicilienne, retouché par Pino

Panna cotta con variazione di rabarbaro SFr. 14
Panna cotta mit Rhabarber-Variationen
Panna cotta avec variations de rhubarbe

Variazioni di sorbetti fatti in casa SFr. 14
Variation von hausgemachten Sorbets
Variation de sorbets faits maison

Variazione di formaggi SFr. 15/20

Käsevariation

Variation de fromages