

## **Menu Goloso**

*Min 2 pers.*

*Peperone «corno di bue» farcito con mousse di merluzzo*

*Paprika «corno di bue» gefüllt mit Kabeljaumousse*

*Poivron «corno di bue» farci à la mousse de cabillaud*

\*\*\*\*\*

*Cannelloni ripieni al formaggio fresco di capra ai fichi, burro, rosmarino e zafferano*

*Cannelloni gefüllt mit Ziegenfrischkäse an Feigen, Butter, Rosmarin und Safran*

*Cannelloni farcis au fromage de chèvre frais aux figues, beurre, romarin et safran*

\*\*\*\*\*

*Tagliata di lombata di vitello, jus al zibibbo sul risotto d'asparagi verdi e spugnole*

*Tagliata vom Kalbsnierstück, Zibibbo-Jus auf Grünspargel-Risotto und Morcheln*

*Tagliata de filet de veau jus au zibibbo sur risotto d'asperges vertes et morilles*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*

*O/Oder/Ou*

*Semifreddo al torrone di pistacchi e nocciole*

*Semifreddo an Torrone von Pistazien und Haselnüssen*

*Semifreddo au torrone de pistaches et noisettes*

*SFr. 92 p.p.*

## **Menu Piccolo**

*Min 2 pers.*

*Tartara di Fassone sulla stracciatella di burrata*

*Tartar vom Piemonteser Rind auf Burrata-Stracciatella*

*Tartare de boeuf piémontais sur stracciatella de burrata*

\*\*\*\*\*

*Filetto d'imperatore selvaggio saltato sulle primizie primaverili, olio al limone*

*Kaiserbarsch-Filet (Wildfang) sautiert, Frühlingsgemüse, Zitronenöl*

*Filet d'empereur sauvage sauté sur légumes printaniers, huile au citron*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*

*O/Oder/Ou*

*Bignè alla crema pasticciera*

*Windbeutel mit Patisserie-Creme*

*Chou à la crème patissière*

*SFr. 75 p.p.*

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

*Insalatina primaverile ai gamberoni «aglio olio e peperoncino»*

*Kleiner Frühlingssalat mit Riesencrevetten «aglio olio e peperoncino»*

*Saladine de printemps aux crevettes géantes «aglio olio e peperoncino»*

SFr. 26

*Carpaccio di tonno e caponata di finocchi all'olio di Ciccio, zesti di limone e mentuccia*

*Thunfisch-Carpaccio und Fenchelcaponata an Olivenöl von Ciccio, Zitronenzesten und Minze,*

*Carpaccio de thon et caponata de fenouil à l'huile de Ciccio, zestes de citron et menthe*

SFr. 25

*Tartara di Fassone sulla stracciatella di burrata*

*Tartar vom Piemonteser Rind auf Burrata-Stracciatella*

*Tartare de boeuf piémontais sur stracciatella de burrata*

SFr. 26

*Peperone «corno di bue» farcito con mousse di merluzzo*

*Paprika «corno di bue» gefüllt mit Kabeljaumousse*

*Poivron «corno di bue» farci à la mousse de cabillaud*

SFr. 26

*Cuori di carciofi stufati alla Romana e polpo di scoglio*

*Gedünstete Artischocken-Herzen alla Romana und Tintenfisch*

*Cœurs d'artichauts étuvés à la romaine et poulpe de rocher*

SFr. 28

*Crema di asparagi verdi e spiedino di cappesante*

*Grünspargel-Crème und Jakobsnuss-Spiess*

*Crème d'asperges vertes et brochette de noix de Saint-Jacques*

SFr. 25

## ***Primi piatti / Pasta / Pâtes***

*Cannelloni ripieni al formaggio fresco di capra ai fichi, burro, rosmarino e zafferano*

*Cannelloni gefüllt mit Ziegenfrischkäse an Feigen, Butter, Rosmarin und Safran*

*Cannelloni farcis au fromage de chèvre frais aux figues, beurre, romarin et safran*

SFr. 26

*Scialiatelli agli asparagi verdi e fave al finocchio selvatico e gamberi trifolati*

*Scialiatelli an grünen Spargeln, Favabohnen an wildem Fenchel und sautierte Crevetten*

*Scialiatelli aux asperges vertes, fèves au fenouil sauvage et crevettes sautées*

SFr. 26

*Penne ai datterini, carciofi, olive taggiasca e dadini di rana pescatrice*

*Penne an Datteltomaten, Artischocken, Taggiasca-Oliven und Seeteufel-Würfel*

*Penne aux tomates dattes, artichauts, olives taggiasca et dés de lotte*

SFr. 26

*Strascinati alla campagnola*

*Strascinati alla Campagnola*

*Strascinati alla Campagnola*

SFr. 26

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

*Tagliata di lombata di vitello jus al zibibbo sul risotto d'asparagi verdi e spugnole*

*Tagliata vom Kalbsnierstück Zibibbo-Jus auf Grünspargel-Risotto und Morcheln*

*Tagliata de filet de veau jus au zibibbo sur risotto d'asperges vertes et morilles*

SFr. 46

*Filetto di manzo jus al balsamico, carciofi trifolati e polenta bramata*

*Rindsfilet Balsamico-Jus, sautierte Artischocken und Bramata-Polenta*

*Filet de bœuf jus au balsamique artichauts sautés et polenta bramata*

SFr. 47

*Entrecôte d'agnello in crosta all'erbette, lenticchie belluga affogati e tortino di patate*

*Lamm-Entrecôte in Kräuterkruste, gedünstete Belluga-Linsen und Kartoffelkuchlein*

*Entrecôte d'agneau en croûte d'herbettes, lentilles belluga étuvées, tartelette de pommes de terre*

SFr. 41

*Filetto d'imperatore selvaggio saltato sulle primizie primaverili, olio al limone*

*Kaiserbarsch-Filet (Wildfang) sautiert, Frühlingsgemüse, Zitronenöl*

*Filet d'empereur sauvage sauté sur légumes printaniers, huile au citron*

SFr. 47

*Spiedino di gamberoni e cappesante sulla fregola Sarda agli asparagi verdi*

*Spiess aus Riesencrevetten und Jakobsnuss auf Sardischer Fregola an Grünspargeln*

*Brochette de crevettes géantes et noix de Saint-Jacques sur fregola Sarde aux asperges vertes*

SFr. 44

## **Formaggi & Dolci**

*Bignè alla crema pasticciera SFr.13*

*Windbeutel mit Pâtisserie-Creme*

*Chou à la crème patissière*

*Moelleux al cioccolato, coulis di fragole, gelato alla panna SFr. 13*

*Schokoladenkuchlein, Erdbeer-Coulis, Rahm-Eis*

*Moelleux au chocolat, coulis de fraises, glace à la crème*

*Semifreddo al torrone di pistacchi e nocciole SFr. 13*

*Semifreddo an Torrone von Pistazien und Haselnüssen*

*Semifreddo au torrone de pistaches et noisettes*

*Tirami sú classico SFr. 13*

*Klassisches Tirami sú*

*Tirami sú classique*

*La cassata Siciliana di ricotta, ritoccata da Pino SFr.13*

*Sizilianische Cassata an Ricotta, nach Art von Pino*

*Cassata de ricotta sicilienne, retouché par Pino*

*Panna cotta sulle fragole marinate con il suo sorbetto SFr. 13*

*Panna cotta auf marinierten Erdbeeren und ihr Sorbet*

*Panna cotta sur fraises marinées et avec son sorbet*

*Variazioni di sorbetti fatti in casa SFr. 13.50*

*Variation von hausgemachten Sorbets*

*Variation de sorbets faits maison*

*Variazione di formaggi SFr. 15/20*

*Käsevariation*

*Variation de fromages*