

## Menu Goloso

\*\*\*\*\*

*Coda d'astice e noce di cappasanta, cuore di carciofio e melanzana impanata*  
*Hummerschwanz und Jakobsmuschelnuss, Artischockenherz und panierte Aubergine*  
*Queue d'homard et noix de Saint-Jacques, cœur d'artichaut et aubergine panée*

\*\*\*\*\*

*Agnolotti ripieni alla fonduta tartufata, crema al burro tartufato*  
*Agnolotti gefüllt mit fonduta tartufata, Trüffel-Buttercrème*  
*Agnolotti farcis à la fondue truffée, crème au beurre truffé*

\*\*\*\*\*

*Filetto di manzo saltato, jus di carne, spinaci affogati e risotto alla Milanese*  
*Sautiertes Rindsfilet, Fleischjus, gedünsteter Spinat und Mailänder-Risotto*  
*Filet de bœuf sauté, jus de viande, épinards étuvés et risotto milanais*

\*\*\*\*\*

### Formaggio/Käse/Fromage

*o/oder/ou*

*Moelleux al cioccolato, coulis ai frutti di bosco e gelato al fior di latte*  
*Schokoladenküchlein, Waldbeeren-Coulis und Fior di Latte-Eis*  
*Moelleux au chocolat, coulis aux fruits des bois et glace fleur de lait*

SFr. 98 p.p.

## Menu Piccolo

\*\*\*\*\*

*Scialatielli ai datterini al finocchietto selvatico e gamberi*  
*Scialatielli an Datteltomaten, wildem Fenchel und Crevetten*  
*Scialatielli aux tomates dattes, fenouil sauvage et crevettes*

\*\*\*\*\*

*Filetto di turbo saltato sulla fregola Sarda alle verdure, salsa vino bianco al zafferano*  
*Sautiertes Steinbutt-Filet auf Fregola Sarda mit kleinem Gemüse, Weissweinsauce an Safran*  
*Filet de turbot sauté sur fregola sarda aux petits légumes, sauce au vin blanc safrané*

\*\*\*\*\*

### Formaggio/Käse/Fromage

*o/oder/ou*

*Tirami sú alle pere Luisa la buona caramelizzate*  
*Tirami sú an karamelisierten Birnen der guten Louise*  
*Tirami sú aux poires Louise bonne caramélisées*

SFr. 79 p.p.

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

*Insalatina di valeriana all'arancia, finocchio, pinoli e Sashimi di tonno al sesamo*  
*Nüsslisalat an Orange, Fenchel und Pinienkernen, Thunfisch-Sashimi an Sesam*  
*Saladine de doucette à l'orange, fenouil et pignons, sashimi de thon au sésame*

SFr. 28

*Carpaccio di fassone all'olio d'oliva delicato di Ciccio e scaglie di parmigiano ♦*  
*Fassone-Carpaccio an Olivenöl Delicato von Ciccio, Parmesan-Späne ♦*  
*Carpaccio de fassone à l'huile d'olive delicato de Ciccio, copeaux de Parmesan*

SFr. 30

(SFr. 59 con Tartufo d'Alba/mit Trüffel aus Alba/avec truffes d'Alba) ♦

*Uova strapazzate al tartufo d'Alba ♦*

*Rührei an Alba-Trüffel ♦*

*Oeufs brouillés à la truffe d'Alba ♦*

SFr. 49

*Crema di zucca all'arancia e zenzero, polpetta di vitello*  
*Kürbiscrème an Orange und Ingwer, Kalbspolpetta*  
*Crème de courge à l'orange et gingembre, polpetta de veau*

SFr. 27

*Calamaretti ripieni saltati ai sapori mediterranei*  
*Gefüllte, sautierte und kleine Tintenfische nach mediterraner Art*  
*Petits calamars farcis et sautés aux saveurs méditerranéens*

SFr. 29

*Coda d'astice e noce di cappasanta, cuore di carciofo e melanzana impanata*  
*Hummerschwanz und Jakobsmuschelnuss, Artischockenherz und panierte Aubergine*  
*Queue d'homard et noix de Saint-Jacques, cœur d'artichaut et aubergine panée*

SFr. 34

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

*Agnolotti ripieni alla fonduta tartufata, crema al burro tartufato ♦*

*Agnolotti gefüllt mit fonduta tartufata, Trüffel-Buttercrème ♦*

*Agnolotti farcis à la fondue truffée, crème au beurre truffé ♦*

SFr. 28/34

(SFr. 58/64 con Tartufo d'Alba/mit Trüffel aus Alba/avec truffes d'Alba) ♦

*Orecchiette allo stracotto di cinghiale, ricotta salata e basilico fresco*  
*Orecchiette an geschmortem Wildschweinragout, gesalzener Ricotta und frischer Basilikum*  
*Orecchiette au ragoût de sanglier braisé, ricotta salée et basilic frais*

SFr. 24/30

*Paccheri ai cuori di carciofi e crema di fave e rana pescatrice*  
*Paccheri an Artischockenherzen und Favabohnen-Crème und Seeteufel*  
*Paccheri aux coeurs d'artichauts et crème de fèves et lotte*

SFr. 26/32

*Scialatielli ai datterini al finocchietto selvatico e gamberi*  
*Scialatielli an Datteltomaten, wildem Fenchel und Crevetten*  
*Scialatielli aux tomates dattes, fenouil sauvage et crevettes*

SFr. 26/32

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

*Filetto di vitello saltato, jus al timo, lenticchie belluga affogati e gattò Napoletano*  
*Sautiertes Kalbsnierstück, Thymianjus, gedünstete Belluga-Linsen und Neapolitanischer Gattò*  
*Filet de veau sauté, jus au thym, lentilles Belluga étuvées et gattò napolitain*

SFr. 52

*Filetto di manzo saltato, jus di carne, spinaci affogati e risotto alla Milanese*  
*Sautiertes Rindsfilet, Fleischjus, gedünsteter Spinat und Mailänder-Risotto*  
*Filet de bœuf sauté, jus de viande, épinards étuvés et risotto milanais*

SFr. 54

*Filetto di turbo saltato sulla fregola Sarda alle verdure, salsa vino bianco al zafferano*  
*Sautiertes Steinbutt-Filet auf Fregola Sarda mit kleinem Gemüse, Weissweinsauce an Safran*  
*Filet de turbot sauté sur fregola sarda aux petits légumes, sauce au vin blanc safrané*

SFr. 59

*Spiedino di Gamberoni aglio olio e peperoncino, spinaci affogati e risotto alla Milanese*  
*Riesenkrevetten-Spiess «aglio-olio-peperoncino», gedünsteter Spinat und Mailänder-Risotto*  
*Brochette de crevettes géantes «aglio-olio-peperoncino », épinards étuvés et risotto milanais*

SFr. 49

## **Formaggi & Dolci**

*Moelleux al cioccolato, coulis ai frutti di bosco e gelato al fior di latte*  
*Schokoladenküchlein, Waldbeeren-Coulis und Fior di Latte-Eis*  
*Moelleux au chocolat, coulis aux fruits des bois et glace fleur de lait*

SFr. 15

*Profiterolles al gelato vaniglia e cioccolato caldo*  
*Profiterolles an Vanilleeis und warmer Schokolade*  
*Profiterolles à la glace vanille et chocolat chaud*

SFr. 15

*Tirami sú alle pere Luisa la buona caramelizzate*  
*Tirami sú an karamelisierten Birnen der guten Louise*  
*Tirami sú aux poires Louise bonne caramélisées*

SFr. 14

*La famosa cassata Siciliana di ricotta, modificata da Pino*  
*Die berühmte Ricotta-Cassata nach sizilianischer Art, nach Art von Pino*  
*La fameuse Cassata de ricotta à la façon sicilienne, modifiée da Pino*

SFr. 15

*Variazione di sorbetti fatti in casa*  
*Variation aus hausgemachten Sorbets*  
*Variation de sorbets faits maison*

SFr. 16

*Variazione di formaggi*  
*Käsevariation*  
*Variation de fromages*

SFr. 18