

## **Menu Goloso**

*Min 2 pers.*

*Noci di cappesante e sashimi di tonno al sesamo, caponata di peperoni grigliati*  
*Jakobsmuscheln und Thunfisch-Sashimi an Sesam, Caponata aus grillierten Peperoni*  
*Coquils Saint Jacques et sashimi de thon au sésam, caponata de poivrons grillés*

\*\*\*\*\*

*Ravioli ripieni alla zucca con vellutata di zucca al balsamico*  
*Kürbisravioli mit Kürbis-Balsamico-Creme*  
*Ravioli à la courge avec velouté de courge au balsamique*

\*\*\*\*\*

*Tagliata di fassone sui porcini trifolati e risotto alla Milanese*  
*Piemonteser Rinds-Tagliata auf sautierten Steinpilzen und Mailänder-Risotto*  
*Tagliata de bœuf Piémontais sur bolets sautés et risotto à la milanaise*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*  
*o/oder/ou*  
*Semifreddo al torrone e cioccolato*  
*Nougat-Halbgefrorenes und Schokolade*  
*Parfait au nougat et chocolat*

*SFr. 98 p.p.*

## **Menu Piccolo**

*Min 2 pers.*

*Scialatielli ai frutti di mare con datterini al finocchietto, mollica arrostita e pistacchi*  
*Scialatielli an Meerfrüchten mit Datteltomaten und wildem Fenchel, geröstete Brotkrumen und Pistazien*  
*Scialatielli aux fruits de mer avec tomates dattes et fenouil sauvage, miettes de pain et pistaches rôties*

\*\*\*\*\*

*Filetto di turbo saltato sulle verdure trifolate, salsa al vino bianco all'aneto*  
*Steinbutt-Filet, sautiertes Gemüse, Weissweinsauce an Dill*  
*Filet de turbot, légumes sautés, sauce au vin blanc à l'aneth*

\*\*\*\*\*

*Formaggio/Käse/Fromage*  
*o/oder/ou*  
*Clafoutis ai frutti di bosco e gelato vaniglia*  
*Clafoutis aus Waldbeeren und Vanilleeis*  
*Clafoutis aux fruits de bois et glace vanille*

*SFr. 79 p.p.*

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

*Insalatina di stagione con polpetta e polpo*  
*Kleiner Herbstsalat mit Kalbspolpette und Tintenfisch*  
*Saladine d'automne avec polpette de veau et poulpe*

SFr. 28

*Carpaccio di fassone con l'olio di Ciccio e scaglie di parmigiano, caponata Siciliana*  
*Carpaccio vom Piemonteser Rind an Olivenöl delicato di Ciccio, Parmesanspäne und sizilianischer Caponata*  
*Carpaccio de boeuf piémontais à l'huile d'olive delicato de Ciccio, copeaux de parmesan et caponata sicilienne*

SFr. 29

*Burratina, fico d'India, San Daniele affettato*  
*Burratina, Kaktus-Feigen, San Daniele affettato*  
*Burratina, figues de Barbarie, San Daniele affettato*

SFr. 28

*Crema di Zucca con semi e crostini, gamberone e cappesanta*  
*Kürbis-Crème mit Kernen und Croûtons, Riesencrevette und Jakobsmuschel*  
*Crème de courge avec grains et croûtons, crevette géante et coquil Saint Jacques*

SFr. 28

*Noci di cappesante e sashimi di tonno al sesamo, caponata di peperoni grigliati*  
*Jakobsmuschel und Thunfisch-Sashimi an Sesam, Caponata aus grillierten Peperoni*  
*Coquil Saint Jacques et sashimi de thon au sésam, caponata de poivrons grillés*

SFr. 29

*Calamaretti ripieni e saltati ai sapori mediterranei*  
*Gefüllte und sautierte Tintenfische nach mediterraner Art*  
*Calamars farcis et sautés au saveur méditerranéen*

SFr. 28

## ***Primi piatti / Pasta / Pâtes***

*Tagliatelle all'uovo ai porcini freschi trifolati*  
*Tagliatelle an sautierten Steinpilzen*  
*Tagliatelle aux bolets sautés*

SFr. 26/32

*Ravioli ripieni alla zucca con vellutata di zucca al balsamico*  
*Kürbisravioli mit Kürbis-Balsamico-Creme*  
*Ravioli à la courge avec velouté de courge au balsamique*

SFr. 24/28

*Scialatielli ai frutti di mare con datterini al finocchietto, mollica arrostita e pistacchi*  
*Scialatielli an Meerfrüchten mit Datteltomaten und wildem Fenchel, geröstete Brotbrösmel und Pistazien*  
*Scialatielli aux fruits de mer avec tomates dattes et fenouil sauvage, miettes de pain et pistaches rôtis*

SFr. 26/32

*Strascinati al ragù di vitello, ricotta salata, mollica arrostita e basilico fresco*  
*Strascinati an Kalbsragù, gesalzenem Ricotta, geröstete Brotbrösmel und Basilikum*  
*Strascinati au ragù de veau, ricotta salé, miettes de pain et basilic*

SFr. 24/28

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

*Tagliata di fassone sui porcini trifolati e risotto alla Milanese*  
*Piemonteser Rinds-Tagliata auf sautierten Steinpilzen und Mailänder-Risotto*  
*Tagliata de bœuf Piémontais sur bolets sautés et risotto à la milanais*

SFr. 54

*Entrecôte d'agnello in crosta di pistacchi, fagioli cannellini e tortino di patate*  
*Lamm-Entrecôte in Pistazien-Kruste, Cannellini-Bohnen und Kartoffelküchlein*  
*Entrecôte d'agneau en croûte de pistaches, haricots cannellini et tartelette de pommes de terres*

SFr. 49

*Saltimbocca alla Romana, verdure trifolate, risotto Milanese*  
*Saltimbocca alla Romana, sautiertes Gemüse, Mailänder-Risotto*  
*Saltimbocca alla Romana, légumes sautés, risotto à la milanais*

SFr. 49

*Filetto di turbo saltato sulle verdure trifolate, salsa al vino bianco all'aneto*  
*Steinbutt-Filet, sautiertes Gemüse, Weissweinsauce an Dill*  
*Filet de turbot, légumes sautés, sauce au vin blanc à l'aneth*

SFr. 59

*Spiedino di gamberoni «aglio-olio e peperoncino» sulle verdure, risotto alla Milanese*  
*Riesencrevetten-Spiess « aglio-olio e peperoncino » auf Gemüse, Mailänder-Risotto*  
*Brochette de crevettes géantes « aglio-olio e peperoncino » sur légumes, risotto à la milanais*

SFr. 52

## **Formaggi & Dolci**

*Clafoutis ai frutti di bosco e gelato vaniglia SFr.15*  
*Clafoutis aus Waldbeeren und Vanilleeis*  
*Clafoutis aux fruits de bois et glace vanille*

*Moelleux al cioccolato e gelato fior di panna SFr. 15*  
*Schokoladenküchlein, Fior di panna-Eis*  
*Moelleux au chocolat, glace à la fleur de panna*

*Cassata Siciliana modificata SFr.15*  
*Cassata Siciliana nach Art des Chefs*  
*Cassata Siciliana à la façon du chef*

*Semifreddo al torrone e cioccolato SFr.14*  
*Nougat-Halbgefrorenes und Schokolade*  
*Parfait au nougat et chocolat*

*Panna cotta alle prugne SFr. 14*  
*Panna Cotta an Zwetschgen*  
*Panna Cotta aux pruneaux*

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

*Selezione di formaggi SFr.17/22*  
*Käseauswahl*  
*Sélection de fromages*