

Menu goloso

Min 2 pers.

Tatar di tonno all'avocado sulle arance vaniglia con l'olio di Ciccio
Tatar von Thunfisch an Avocado auf Vanille-Orangen mit Ciccio's Öl
Tatar de thon à l'avocat sur oranges vanillées à l'huile de Ciccio

Raviolini del plin al jus di carne e salvia
Raviolini del plin ant Fleischjus und Salbei
Raviolini del plin au jus de viande et sauge

Filetto di vitello saltato jus al timo, carciofi trifolati e pure di patate dolci
Sautiertes Kalbsnierenstück Thymianjus, Sautiertes Artischocken und Süßkartoffelpüree
Filet de veau sauté jus au thym, artichauts sautée et purée de patates douces

Formaggio/Käse/Fromage
o/oder/ou

Panna cotta con coulis mango e il suo sorbetto
Panna-Cotta mit Mango-Coulis und sein Sorbet
Panna cotta avec coulis de mangue et son sorbet

SFr. 96 p.p.

Menu piccolo

Min 2 pers.

Risotto carnaroli alla crema di carciofi
Carnaroli-Risotto an Artischockencreme
Risotto carnaroli à la crème d'artichauts

Rana pescatrice cotta al vapore salsa al zafferano, barba di frate e verdure di stagione
Gedämpfter Seeteufel Safransauce, Mönchsbart und Saison-Gemüse
Baudroie cuite à la vapeur sauce au safran, barbe de moine et légumes de saison

Formaggio/Käse/Fromage
o/oder/ou

Profiterolles al gelato vaniglia e cioccolato caldo
Profiterolles mit Vanilleeis und heißer Schokolade
Profiterolles avec glace vanille et chocolat chaud

SFr. 79 p.p.

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

Insalatina di valeriana, con gamberoni aglio-olio e peperoncino
Nüsslisalat mit Riesencrevetten "aglio-olio e peperoncino"
Salade de doucette avec crevettes géantes "aglio-olio e peperoncino"

SFr. 28

Carpaccio di filetto d'angus, all'olio di Ciccio e scaglie di parmigiano
Angusfilet-Carpaccio an Ciccio's Öl und Parmesan-Späne
Carpaccio de filet d'angus à l'huile de Ciccio avec copeaux de Parmesan

SFr. 28

Tatar di tonno all'avocado sulle arance vaniglia con l'olio di Ciccio
Tatar von Thunfisch mit Avocado auf Vanille-Orangen mit Ciccio's Öl
Tatar de thon à l'avocat sur oranges vanillées à l'huile de Ciccio

SFr. 28

Crema di carote e noci di capesante saltate
Karotten-Creme und sautierte JakobsmuschelnNüsse
Crème de carottes et noix de Saint-Jacques sautées

SFr. 26

Primi piatti

Pasta

Pâtes

Tagliolini al stracotto di vitello ricotta salata e mollica arrostita
Tagliolini an Kalbsstracotto, gesalzenem Ricotta und geröstetem Paniermehl
Tagliolini au stacotto de veau, ricotta salée et chapelure rôtie

SFr. 28

Risotto carnaroli alla crema di carciofi
Carnaroli-Risotto an Artischockencreme
Risotto carnaroli à la crème d'artichauts

SFr. 28

Chicche di patate all'Amatrigiana
Kartoffelchicche nach Amatrigiana-Art
Chicche de pommes de terre all'Amatrigiana

SFr. 28

Raviolini del plin al jus di carne e salvia
Raviolini del plin an Fleischjus und Salbei
Raviolini del plin au jus de viande et sauge

SFr. 28

Secondi piatti

Hauptgänge

Plats principaux

Filetto di vitello saltato jus al timo, carciofi trifolati e pure di patate dolci
Sautiertes Kalbsnierenstück Thymianjus, Sautiertes Artischocken und Süßkartoffelpüree
Filet de veau sauté jus au thym, artichauts sautée et purée de patates douces
SFr. 49

Tagliata de filetto di manzo al balsamico, barba di frate e risotto alla crema di carciofo
Rinderfilet-Tagliata an Balsamico, Mönchsbarb und Artischockencreme-Risotto.
Tagliata de filet de bœuf au balsamique, barbe de moine et risotto à la crème d'artichauts
SFr. 52

Rana pescatrice cotta al vapore salsa al zafferano, barba di frate e verdure di stagione
Gedämpfter Seeteufel Safransauce, Mönchsbarb und Saison-Gemüse
Baudroie cuite à la vapeur sauce au safran, barbe de moine et légumes de saison
SFr. 52

Gamberoni saltati con salsa Malai Curry di Chef Rajib, fregola Sarda
Sautiertes Riesenkrevetten mit Malai Curry-sauce vom Chef Rajib, Sardische Fregola
Crevettes géantes avec sauce Malai Curry de Chef Rajib, fregola sarde
SFr. 49

Formaggi & Dolci

Profiterolles al gelato vaniglia e cioccolato caldo SFr.15
Profiterolles mit Vanilleeis und heißer Schokolade
Profiterolles avec glace vanille et chocolat chaud

Semifreddo alle arance SFr.14
Semifreddo à l'orange
Orangen-Semifreddo

La cassata siciliana di ricotta al croccante di pistacchi SFr.16
Sizilianische Ricotta-Cassata an Pistazienkrokant
Cassata de ricotta sicilienne aux croquants de pistaches

Panna cotta con coulis mango e il suo sorbetto SFr.14
Panna-Cotta mit Mango-Coulis und sein Sorbet
Panna cotta avec coulis de mangue et son sorbet

Variazioni di sorbetti SFr.15
Variationen von Sorbets
Variations de sorbets

Variazione di formaggi SFr.19
KäseVariation
Variation des fromages