

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

Agnolotti Piemontese, jus di carne, burro e salvia

Piemontesische Agnolotti, Fleischjus, Butter und Salbei

Agnolotti piémontais, jus de viande, beurre et sauge

Entrecôte d'agnello crosta al pistacchio, carciofo trifolato, tortino di patate

Lamm-Entrecôte an Pistazienkruste, sautierte Artischocke, Kartoffel-Kuchen

Entrecôte d'agneau croûte de pistaches, artichauts sautés, tartelette de pommes de terre

Formaggio/Käse/Fromage

o/oder/ou

Semifreddo alle arance di Paternò

Semifreddo mit Orangen aus Paternò

Semifreddo aux oranges de Paternò

SFr. 98 p.p.

Menu Piccolo

Min 2 pers.

Maccheroni alla carbonara

Maccheroni alla carbonara

Maccheroni alla carbonara

Merluzzo Skrey al vapore, salsa al vino bianco, barba di frate, risotto alle barbabietole

Gedämpfter Skrey-Kabeljau, Weißweinsauce, Mönchsbarb, Randen Risotto

Cabillaud Skrey à la vapeur, sauce au vin blanc, barbe e moine, risotto à la betterave

Formaggio/Käse/Fromage

o/oder/ou

Fondente al cioccolato e gelato fior di latte

Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis

Moelleux au chocolat, glace fior di latte

SFr. 75 p.p.

Dichiarazione carne: Manzo/Rind/Boeuf (CH) Vitello/Kalb/Veau (CH) Agnello/Lamm/Agneau (CH/Aus) Maiale/Schwein/Porc(CH)

Cabillaud/Cabillaud/Cabillaud (Fao27) Tonno/Thunfisch/Thon (Middle West Pacific SO71)

Allergie/Allergien/Allergenen: Pino e a vostra disposizione / Pino ist für Sie da / Pino est à votre disposition.

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

Insalatina di puntarelle, arance, finocchio, noci e melagrano ai gamberoni
Kleiner-Salat aus Puntarelle, Orangen, Fenchel, Walnüssen und Granatapfel an Crevetten
Salade de puntarelle, oranges, fenouil, noix et grenade aux crevettes

SFr. 28

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

SFr. 28

Antipasto casareccio

Antipasto casareccio

Antipasto casareccio

SFr. 26

Minestra di lenticchie alle verdure e fregola Sarda
Linsensuppe mit Gemüse und sardischer Fregola
Potage aux lentilles avec légumes et fregola sarde

SFr. 15

Polpo di scolgio e carciofo al beurre blanc citronèe
Tintefinfische und Artischocken an beurre blanc citronèe
Poulpe de rocher et artichauts au beurre blanc citronèe

SFr. 28

Primi piatti / Pasta / Pâtes

Agnolotti Piemontese, jus di carne, burro e salvia
Piemontesische Agnolotti, Fleischjus, Butter und Salbei
Agnolotti piémontais, jus de viande, beurre et sauge

SFr. 28

Risotto carnaroli alle barbabietole rosse del Seeland
Carnaroli-Risotto mit Roter Bete von Seeland
Carnaroli risotto aux betteraves rouges du Seeland

SFr. 28

Maccheroni alla carbonara

Maccheroni alla carbonara

Maccheroni alla carbonara

SFr. 28

Garganelli mare e monti

Garganelli Meer und Berge

Garganelli mer et montagne

SFr. 28

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Scaloppine di vitello jus di Zibibbo, risotto alle barbabietole

Kalbsschnitzel Zibibbo-Jus, Randenrisotto

Escalopes de veau jus de Zibibbo, risotto à la betterave

SFr. 46

Entrecôte d'agnello crosta al pistacchio, carciofo trifolato, tortino di patate

Lamm-Entrecôte an Pistazienkruste, sautierte Artischocke, Kartoffel-Kuchen

Entrecôte d'agneau croûte de pistaches, artichauts sautés, tartelette de pommes de terre

SFr. 48

Merluzzo Skrey al vapore, salsa al vino bianco, barba di frate, risotto alle barbabietole

Gedämpfter Skrey-Kabeljau, Weißweinsauce, Mönchsbart, Randen Risotto

Cabillaud Skrey à la vapeur, sauce au vin blanc, barbe e moine, risotto à la betterave

SFr. 47

Gamberoni con salsa Malai Curry di Chef Rajib, fregola Sarda alle verdure

Riesenkrevetten mit Malai Curry-sauce vom Chef Rajib, Sardische Fregola mit Gemüse

Crevettes géantes avec sauce Malai Curry de Chef Rajib, fregola Sarde aux légumes

SFr. 48

Formaggi & Dolci

Bignè alla crema pasticciera

Windbeutel mit Konditercreme

Choux à la crème patissiere

SFr. 14

Fondente al cioccolato e gelato fior di latte

Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis

Moelleux au chocolat, glace fior di latte

SFr. 15

Semifreddo alle arance di Paternò

Semifreddo mit Orangen aus Paternò

Semifreddo aux oranges de Paternò

SFr. 14

Panna cotta con variazione di mango

Panna Cotta mit Mango-Variation

Panna cotta avec variation de mangue

SFr. 14

Variazioni di sorbetti fatti in casa

Variationen von hausgemachten Sorbets

Variations des sorbets maison

SFr. 14

Variazione di formaggi italiani

Variationen italienischer Käsesorten

Variation de fromages italiens

SFr. 18