

Menu Goloso

Min 2 pers.

Carne cruda all'Albese con l'olio di Ciccio, stracciatella di burrata & tartufo estivo

Carne cruda nach Art von Alba an Olivenöl von Ciccio, Burrata-Stracciatella & Sommertrüffel

Carne cruda à la façon d'Alba à l'huile d'olive de Ciccio, stracciatella de burrata & truffes d'été

Ravioli ripieni ai cantarelli, cantarelli trifolati al concassée di pomodori

Ravioli an Eierschwämmen, sautierte Eierschwämme an Tomaten concassée

Ravioli aux chantarelles chantarelles sautées aux tomates Concassée

Filetto di turbo saltato salsa beurre blanc, verdure di stagione

Steinbuttfilet weißer Buttersauce, Gemüse der Saison

Filet de turbotin sauté sauce beurre blanc, légumes de saison

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Meringata ai frutti di bosco

Waldbeeren-Meringata

Meringata aux fruits des bois

SFr.98 p.p.

Menu Piccolo

Min 2 pers.

Chicche di patate alla crema di fave al finocchietto selvaggio e guanciale

Kartoffelchicche mit Saubohnencreme mit wild-fenchel und Guanciale

Chicche de pommes de terre à la crème de fèves au fenouil sauvage et guanciale

Impanata di filetto di manzo alla Palermitana, verdure alla griglia

Paniertes Rinderfilet nach PalermoArt, gegrilltes Gemüse

Filet de bœuf pané à la façon de Palerme Palermitana, légumes grillés

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Semifreddo al limoncello

Semifreddo al limoncello

Semifreddo al limoncello

SFr.79 p.p.

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

Carne cruda all'Albese con l'olio di Ciccio, stracciatella di burrata & tartufo estivo

Carne cruda nach Art von Alba an Olivenöl von Ciccio, Burrata-Stracciatella & Sommertrüffel

Carne cruda à la façon d'Alba à l'huile d'olive de Ciccio, stracciatella de burrata & truffes d'été

SFr.32

Roastbeef tonnato

Roastbeef tonnato

Roastbeef tonnato

SFr. 28

Gamberoni saltati «aglio olio e peperoncino» insalatina di stagione

Sautierte Riesencrevetten «aglio, olio e peperoncino», Kleiner Salat der Saison

Crevettes géantes sautées «aglio, olio e peperoncino», petite salade de saison

SFr.28

Carpaccio di polpo con l'olio di Ciccio caponata di peperoni grigliati

Oktopus-Carpaccio mit Ciccio's Olivenö, Caponata aus grillierten Peperoni

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olive de Ciccio caponata de poivrons grillés

SFr.28

Calamaretti ripieni alla mediterranea

Gefüllte Calamaretti nach mediterraner Art

Calamaretti farcis à la méditerranéenne

SFr.28

Primi piatti / Pasta / Pâtes

Ravioli ripieni ai cantarelli, cantarelli trifolati al concassée di pomodori

Ravioli an Eierschwämmen, sautierte Eierschwämme an Tomaten concassée

Ravioli aux chantarelles chantarelles sautées aux tomates Concassée

SFr.30

Scialiatelli all'astice ai pomodori datterini

Scialiatelli an Hummerschwanz und Datteltomaten

Scialiatelli à la queue de homard aux tomates dattes

SFr.39

Chicche di patate alla crema di fave al finocchietto selvaggio e guanciale

Kartoffelchicche mit Saubohnencreme mit wild-fenchel und Guanciale

Chicche de pommes de terre à la crème de fèves au fenouil sauvage et guanciale

SFr.28

Dichiarazione carne: Manzo/Rind/Boeuf (IRL/CH) Vitello/Kalb/Veau (CH) Agnello/Lamm/Agneau (AUS/ CH)

Dichiarazione pesce: Tonno/Thunfisch/Thon/ (Middle West Pacific SO 71) /Turbo/Steinbutt/ TurbotinE)

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

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Scaloppine di vitello al limone, verdure e risotto al mascarpone
Kalbsschnitzel mit Zitronesauce, Gemüse und Mascarpone-Risotto
Escalopes de veau au citron, légumes et risotto au mascarpone
SFr.46

Impanata di filetto di manzo alla Palermitana, verdure alla griglia
Paniertes Rinderfilet nach Palermo Art, gegrilltes Gemüse
Filet de bœuf pané à la façon de Palerme Palermitana, légumes grillés
SFr.52

Filetto di turbo saltato salsa beurre blanc, verdure di stagione
Steinbuttfilet weißer Buttersauce, Gemüse der Saison
Filet de turbotin sauté sauce beurre blanc, légumes de saison
SFr.56

Gamberoni alla plancha fregola Sarda e verdure
Riesencrevetten zum plancha fregola Sarda und Gemüse
Crevettes géantes à la plancha fregola Sarda et légumes
SFr.46

Formaggi & Dolci

Panna cotta con variazione all'albicocca SFr.15
Panna cotta mit Aprikosenvariation
Panna cotta avec variation d'abricots

Semifreddo al limoncello SFr.15
Semifreddo al limoncello
Semifreddo al limoncello

Meringata ai frutti di bosco SFr.16
Waldbeeren-Meringata
Meringata aux fruits des bois

La Cassata Siciliana SFr.15
Sizilianische Cassata
Cassata sicilienne

Variazioni Sorbetti fatti in casa SFr.15
Variation von hausgemachten Sorbets
Variation de sorbets faits maison

Variazione di formaggi SFr.19
Käsevariation
Variation de fromages