

Menu Goloso

Min 2 pers.

Quartetto del mare, caponata del giorno

Quartett aus dem Meer, Caponata des Tages

Quartet de la mer, caponata du jour

Ravioli al formaggio fresco di capra con miele e timo, burro, timo e pistilli di zafferrano

Ravioli mit frischem Ziegenkäse mit Honig und Thymian, Butter, Thymian und Safranstempeln

Raviolis au fromage de chèvre frais avec miel et thym, beurre, thym et pistils de safran

Entrecôte di manzo sugli asparagi del Seeland, salsa alle spugnole

Entrecôte vom Rind auf Seeländer Spargel, Morchelsauce

Entrecôte de bœuf sur asperges du Seeland, sauce aux morilles

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Il classico semifreddo al torrone di Pino

Pino's klassisches Kroccant-Semifreddo

Le semifreddo classique au croccant de Pino's

SFr. 98 p.p.

Menu Piccolo

Min 2 pers.

Risotto Carnaroli al ragú di vitello

Carnaroli-Risotto mit Kalbsragout

Risotto Carnaroli avec ragú de veau

Filetto di turbo saltato beurre blanc al dragongello, fregola sarda e verdure di stagione

Sautiertes Steinbuttfilet Estragon-Weißbutter sauce, Sardische Fregola und Gemüse der Saison

Filet de turbo sauté beurre blanc à l'estrragon, fregola sarde et légumes de saison

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Millefoglie alla crema pasticcera e fragole marinate

Millefeuille Konditercreme und marinierten Erdbeeren

Millefeuille avec crème pâtissière et fraises marinées

SFr. 85 p.p.

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

Dichiarazione pesce: Turbo/Steinbutt/ Turbotin (Spagna/Spalien/Espagne) / Tonno/Thunfisch/Thon (Middle West Pacific SO71)

Allergie/Allergien/Allergènes : 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 primaverile ai gamberoni"aglio-olio e peperoncino"

Frühlingssalat mit Riesencrevetten"aglio-olio e peperoncino"

Salade de printemps avec crevettes géantes"aglio-olio e peperoncino"

SFr. 29

Quartetto del mare, caponata del giorno

Quartett aus dem Meer, Caponata des Tages

Quartet de la mer, caponata du jour

SFr. 30

Carpaccio di manzo con l'olio di Ciccio, asparagi verdi gratinati e scaglie di parmigiano

Rinds-Carpaccio mit Ciccio's Öl, gratinierten Grünspargeln und Parmesanspänen

Carpaccio de boeuf avec l'huile de Ciccio, asperges vertes gratinées et copeaux de parmesan

SFr. 29

Zuppa di crema d'asparagi del Seeland

Spargelcremesuppe von Seeland

Suppe de crème d'asperges du Seeland

SFr. 16

Vitello tonnato

Vitello tonnato

Vitello tonnato

SFr. 29

Primi piatti/Pasta/Pâtes

Ravioli al formaggio fresco di capra con miele e timo, burro, timo e pistilli di zafferrano

Ravioli mit frischem Ziegenkäse mit Honig und Thymian, Butter, Thymian und Safranstempeln

Raviolis au fromage de chèvre frais avec miel et thym, beurre, thym et pistils de safran

SFr.26/30

Risotto Carnaroli al ragù di vitello

Carnaroli-Risotto mit Kalbsragout

Risotto Carnaroli avec ragù de veau

SFr.26/30

Tagliatelle con asparagi verdi al finocchietto selvatico e gamberi

Tagliatelle mit grünem Spargel an wildem Fenchel und Crevetten

Tagliatelle aux asperges vertes au fenouil sauvage et crevettes

SFr.26/30

Gnocchi di patate all'Amatriciana

Kartoffel-Chicche nach Amatriciana-Art

Chicche de pommes de terre à l'Amatriciana

SFr.24/28

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Entrecôte di manzo sugli asparagi del Seeland, salsa alle spugnole e patate novelle al forno

Entrecôte vom Rind auf Seeländer Spargel, Morchelsauce und neuen gebratenen Kartoffeln

Entrecôte de bœuf sur asperges du Seeland, sauce aux morilles et pommes de terre nouvelles au four

SFr. 52

Scaloppine di vitello salsa al limone verdurine e risotto al parmigiano

Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit Gemüse und Parmesanrisotto

Escalopes de veau sauce citron légumes et risotto au parmesan

SFr. 46

Filetto d'agnello saltato al Malai Curry di Chef Rajib, verdure, risotto al parmigiano

Sautierters Lammfilet an Malai Curry von Chef Rajib, Gemüse, Parmesan-Risotto

Filet d'agneau sauté au Malai Curry du chef Rajib, légumes, risotto au parmesan

SFr. 46

Filetto di turbo saltato beurre blanc al dragongello, fregola sarda e verdure di stagione

Sautiertes Steinbuttfilet Estragon-Weißbuttersauce, Sardische Fregola und Gemüse der Saison

Filet de turbo sauté beurre blanc à l'estragon, , fregola sarde et légumes de saison

SFr. 56

Formaggi & Dolci

Millefoglie alla crema pasticcera e fragole marinate

Millefeuille Konditercreme und marinierten Erdbeeren

Millefeuille avec crème pâtissière et fraises marinées

SFr. 15

La cassata Siciliana di ricotta, ritoccata da Pino

Sizilianische Cassata an Ricotta, nach Art von Pino

Cassata de ricotta sicilienne, retouché par Pino

SFr. 15

Il classico semifreddo al torrone di Pino

Pino's klassisches Kroccant-Semifreddo

Le semifreddo classique au croccant de Pino's

SFr. 15

Panna cotta alla fava di Tonka con variazione di rabàrbaro

Panna Cotta an Tonkabohne mit Variation aus Rhabarbern

Panna Cotta à la fève de Tonka avec variation de rhubarbe

SFr. 15

Variazioni di sorbetti fatti in casa

Variation aus hausgemachten Sorbets

Variation de sorbets faits maison

SFr. 15

Variazione di formaggi

Käsevariation

Variation de fromages

SFr. 18