

Menu Goloso

Astice e cuore di carciofio alla Romana
Hummer und Artischockenherz nach römer-Art
Homard et cœur d'artichaut à la romaine

Agnolotti ripieni alla fonduta, crema al burro tartufato ♦
Agnolotti gefüllt mit Fondutakäse, Trüffelbuttercreme ♦
Agnolotti farcis à la fonduta, crème au beurre truffé ♦

Filetto di manzo saltato jus di carne, spinaci affogati e risotto al mascarpone
Sautiertes Rindsfilet Fleisch-jus, gedünsteter Spinat und Mascarpone-Risotto
Filet de bœuf sauté jus de viande, épinards étuvés et risotto au mascarpone

Formaggio/Käse/Fromage

o/oder/ou

Moelleux al cioccolato e gelato fior di latte
Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis
Moelleux au chocolat, glace fior di latte

SFr. 98 p.p./ 128 p.p. ♦ *con tartufo d'Alba*

Menu Piccolo

Scialiatelli ai cuori di carciofi, crema di fave e tocchetti di rana pescatrice
Scialiatelli mit Artischockenherzen, Favabohnen-Crème und Seeteufel Würfel
Scialiatellii aux coeurs d'artichauts, crème de fèves et dés de lotte

Filetto di turbo saltato, salsa al beurre blanc al limone e verdure di stagione
Sautiertes Steinbutt-Filet, Sauce zitron beurre blanc und Saison Gemüse
Filet de turbotin sauté, sauce beurre blanc au citron et légumes de saison

Formaggio/Käse/Fromage

o/oder/ou

Pera Luisa la buona caramellizzata e gelato vaniglia
Karamellisierte Birne «gute Louise» Vanille-Eis
Poire Luise la bonne caramélisée et glace vanille

SFr. 79 p.p.

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

Insalatina d'arance alla Sicula ritoccata, Sashimi e polpo
Orangensalat nach sizilianischer Art retouchiert, Sashimi und Oktopus
Saladine d'oranges à la Sicilienne retouchée, Sashimi et poulpe

SFr. 28

Carpaccio all'olio d'oliva di Ciccio e scaglie di grana padano ♦

Carpaccio an Intenso Olivenöl von Ciccio und Parmesan-Späne ♦

Carpaccio à l'huile d'olive intenso de Ciccio et copeaux de Parmesan ♦

SFr. 29 / 65 ♦ *con tartufo d'alba*

Uova strapazzate al tartufo d'Alba

Rühreier an Alba-Trüffel

Oeufs brouillés à la truffe d'Alba

SFr. 56 ♦ *con tartufo d'Alba*

Zuppa di ceci al zafferano, noci di cappesante e gamberone

Kichererbsensuppe an Safran, Jakobsmuscheln-nuss und Garnelen

Soupe de pois chiches au safran, noix de Saint-Jacques et crevette géant

SFr. 28

Astice e cuore di carciofo alla Romana

Hummer und Artischockenherz nach römer-Art

Homard et cœur d'artichaut à la romaine

SFr. 34

Primi piatti / Pasta / Pâtes

Agnolotti ripieni alla fonduta, crema al burro tartufato ♦

Agnolotti gefüllt mit Fondutakäse, Trüffelbuttercreme ♦

Agnolotti farcis à la fonduta, crème au beurre truffé ♦

SFr. 30 / 65 ♦ *con Tartufo d'Alba*

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti allo scoglio (Venusmuscheln)

Spaghetti allo scoglio (palourdes)

SFr. 28

Scialiatelli ai cuori di carciofi, crema di fave e tocchetti di rana pescatrice

Scialiatelli mit Artischockenherzen, Favabohnen-Crème und Seeteufel Würfel

Scialiatelli aux coeurs d'artichauts, crème de fèves et dés de lotte

SFr. 32

Risotto al tartufo d'Alba

Risotto an Alba-Trüffel

Risotto à la truffe d'Alba

SFr 65 ♦ *con Tartufo d'Alba*

♦ *Tartufo d'Alba / Alba Trüffel / Truffe d'Alba*

Prezzo del giorno/Tagespreis/prix du jour

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Saltimbocca alla Romana Jus al Marsala, risotto al mascarpone

Saltimbocca nach Römischer Art Marsalajus, Mascarpone-Risotto

Saltimbocca à la Romaine jus au Marsala, risotto au mascarpone

SFr. 46

Filetto di manzo saltato jus di carne, spinaci affogati e risotto risotto al mascarpone ♦

Sautiertes Rindsfilet Fleisch-jus, gedünsteter Spinat und Mascarpone-Risotto ♦

Filet de bœuf sauté jus de viande, épinards étuvés et risotto au mascarpone ♦

SFr. 56 / 86 ♦ *con tartufo d'Alba*

Carre d'agnello in crosta all'erbette, lenticchie Belluga affogati e gattó Napoletano

Lammkarree in Kräuterkruste, gedünsteter Belluga Linsen und Neapolitanischer Gattó

Carre d'agneau en croûte aux herbes, lentilles Belluga étuvées et gattó napolitain

SFr. 52

Filetto di turbo saltato, salsa al beurre blanc al limone e verdure di stagione

Sautiertes Steinbutt-Filet, Sauce zitron beurre blanc und Saisongemüse

Filet de turbotin sauté, sauce beurre blanc citronnée et légumes de saison

SFr. 58

Spiedino di gamberoni «aglio olio e peperoncino» sulle verdure e gattó Napoletano

Riesencrevettenspiess «aglio olio e peperoncino» auf Gemüse und Neapolitanischer Gattó

Brochette de crevettes géantes «aglio olio e peperoncino» sur légumes et gattó napolitain

SFr. 52

Formaggi & Dolci

Moelleux al cioccolato e gelato fior di latte SFr. 15

Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis

Moelleux au chocolat, glace fior di latte

Semifreddo al torrone di mandorle e nocciole SFr. 14

Semifreddo an Mandel und Haselnusskrokant

Semifreddo aux croquants d'amandes et noisette

Pera Luisa la buona caramellizzata e gelato vaniglia SFr. 15

Karamellisierte Birne «gute Louise» Vanille-Eis

Poire Luise la bonne caramélisée et glace vanille

La cassata Siciliana di ricotta SFr. 15

Ricotta-Cassata sizilianischer Art

Cassata sicilienne de ricotta

Tirami sú classico SFr. 14

Tirami sú Klassisch

Tirami sú classique

Variazioni di sorbetti fatti in casa SFr. 15

Variation aus hausgemachten Sorbets

Variation de sorbets faits maison

Variazione di formaggi SFr. 19

Käsevariation

Variation de fromages