

## **Menu Goloso**

\*\*\*\*\*

*Quartetto del mare alla mediterranea*  
*Quartett aus dem Meer nach mediterraner Art*  
*Quartette de la mer à la méditerranéenne*

\*\*\*\*\*

*Ravioli alla zucca al jus di carne e salvia*  
*Kürbis-Ravioli an Fleischjus und Salbei*  
*Ravioli à la courge au jus de viande et sauge*

\*\*\*\*\*

*Tagliata di fassone ai porcini trifolati sul risotto alla Milanese*  
*Fassone-Tagliata (piemontesisches Rind) an sautierten Steinpilzen auf Mailander-Risotto*  
*Tagliata de fassone (bœuf piémontais) aux bolets sautés sur risotto à la milanaise*

\*\*\*\*\*

### **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.*

## **Menu Piccolo**

\*\*\*\*\*

*Chicche di patate ai porcini trifolati*  
*Kartoffelgnocchi an sautierten Steinpilzen*  
*Gnocchi de pommes de terre aux bolets sautés*

\*\*\*\*\*

*Rotolo di sogliola ai spinaci cotto al vapore, salsa vino bianco, polenta bramata*  
*Gedämpfte Seezungenrolle mit Spinat, Weißweinsauce, Polenta bramata*  
*Rouleau de sole aux épinards cuits à la vapeur, sauce au vin blanc, polenta bramata*

\*\*\*\*\*

### **Formaggio/Käse/Fromage**

*o/oder/ou*

*Tiramisù classico*  
*Klassisches Tiramisù*  
*Tiramisù classique*

*SFr.79 p.p.*

Dichiarazione carne: Manzo/Rind/Boeuf (IRL/CH) Vitello/Kalb/Veau (CH) Agnello/Lamm/Agneau (AUS) (GB) Sogliola/Seezung/Sole/(FR)  
Tonno/Thunfisch/Thon (Filippine/Philippinen/Philippine)  
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 di stagione e polpette di tonno*  
*Kleiner Saisonsalat mit Tuhnfisch-Frikadellen*  
*Saladine de saison et boulettes de thon*

SFr. 28

*Carpaccio di fassone con l'olio d'oliva di Ciccio, grana padano & tartufo estivo*  
*Fassonecarpaccio (piemontesisches Rind) an Olivenöl von Ciccio, Grana Padano & Sommertrüffel*  
*Carpaccio de fassone (bœuf piémontais) à l'huile d'olive de Ciccio, grana padano & truffes d'été*

SFr. 29

*Quartetto del mare alla mediterranea*  
*Quartett aus dem Meer nach mediterraner Art*  
*Quartette de la mer à la méditerranéenne*

SFr. 30

*Porcini trifolati sul toast di brioscia*  
*Sautierte Steinpilze auf Brioche-Toast*  
*Bolets sautés sur toast de brioche*

SFr. 28

*Crema di zucca, semi e crouton, noci di capesante saltate*  
*Kürbiscrème, Kerne und Croutons, sautierte Jakobsmuschelnuss*  
*Crème de courge, graines et croûtons, noix de Saint-Jacques sautées*

SFr. 27

### ***Primi piatti / Pasta / Pâtes***

*Ravioli alla zucca al jus di carne e salvia*  
*Kürbis-Ravioli an Fleischjus und Salbei*  
*Ravioli à la courge au jus de viande et sauge*

SFr. 24/28

*Linguine ai pomodori datterini e gamberi*  
*Linguine an Datteltomaten und Krevetten*  
*Linguine au tomates dattes et crevettes*

SFr. 24/28

*Chicche di patate ai porcini trifolati*  
*Kartoffel Chicche an sautierten Steinpilzen*  
*Chicche de pommes de terre aux bolets sautés*

SFr. 26/32

## **Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux**

*Saltimbocca jus al Marsala, verdurine e risotto alla Milanese*

*Marsala-Kalbsschnitzel, Gemüse und Mailander-Risotto*

*Escaloppes de veau au Marsala, légumes et risotto à la milanaise*

SFr. 48

*Tagliata d'entrecôte di fassone ai porcini trifolati sul risotto alla Milanese*

*Tagliata von Entrecôte von fassone (piemontesisches Rind) an sautierten Steinpilzen auf Mailander-Risotto*

*Tagliata d'entrecôte de fassone (bœuf piémontais) aux bolets sautés sur risotto à la milanaise*

SFr. 56

*Filetto d'agnello in crosta di pistacchi, lenticchie Belluga, polenta bramata*

*Lammfilet Pistazien-Kruste, Belluga Linsen, polenta Bramata*

*Filet d'agneau en croûte de pistaches, lentilles Belluga, polenta bramata*

SFr. 48

*Rotolo di sogliola ai spinaci cotto al vapore, salsa vino bianco, polenta bramata*

*Gedämpfte Seezungenrolle mit Spinat, Weißweinsauce, Polenta bramata*

*Rouleau de sole aux épinards cuits à la vapeur, sauce au vin blanc, polenta bramata*

SFr. 56

*Spiedino di gamberoni «aglio olio e peperoncino» sulla fregola Sarda alle verdure*

*Riesengrabbenspiess «aglio olio e peperoncino» auf sardischer Fregola mit Gemüse*

*Brochette de crevettes géantes «aglio olio e peperoncino» sur fregola sarde aux petits légumes*

SFr. 49

### **Formaggi & Dolci**

*Pannacotta con composta di prugne SFr 14*

*Pannacotta mit Zwetschgenkompott*

*Pannacotta avec compote de pruneaux*

*Cassata di ricotta alla Siciliana SFr.16*

*Ricotta-Cassata nach sizilianischer Art*

*Cassata de ricotta à la façon sicilienne*

*Semifreddo al torrone SFr.14*

*Semifreddo al torrone*

*Semifreddo al torrone*

*Tiramisù classico SFr.14*

*Klassisches Tiramisù*

*Tiramisù classique*

*Moelleux al cioccolato e gelato fior di latte SFr.15*

*Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis*

*Moelleux au chocolat, glace fior di latte*

*Variazioni Sorbetti SFr.15*

*Variation von hausgemachten Sorbets*

*Variation de sorbets faits maison*

*Variazione di formaggi SFr.19*

*Käsevariation*

*Variation de fromages*