

Menu Goloso

Carpaccio di tonno con l'olio di Ciccio, mentuccia, scorza di limone e caponata di finocchio
Thunfisch-Carpaccio an Olivenöl von Ciccio, Minze, Zitronenzesten und Fenchel-Caponata
Carpaccio de thon à l'huile d'olive de Ciccio, menthe, zestes de citron et caponata de fenouil

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

Filetto d'agnello in crosta di pistacchi, caponata e tortino di patate
Lammfilet in Pistazienkruste, Caponata und Kartoffelküchlein
Filet d'agneau en croûte de pistaches, caponata et tartelette de pommes de terre

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

Tagliolini ragu di cinghiale, ricotta salata e basilico
Tagliolini mit Wildschweinragout, Gesalzener Ricotta und Basilikum
Tagliolini au ragoût de sanglier, ricotta salée et basilic

Medaglioni di coda di rospo cotti al vapore, fregola Sarda e caponata
Gedämpfte Seeteufelmedaillons, Fregola Sarda und Caponata
Médaillons de lotte cuits à la vapeur, fregola Sarda et caponata

Formaggio/Käse/Fromage
o/oder/ou
Millefoglie ai frutti di bosco
Waldbeeren- Millefeuille
SFr.79 p.p.

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

Insalatina Siciliana e tentacoli di polpo saltati

Sizilianischer Salat und sautierte Tintenfischtentakel

Salade sicilienne et tentacules de poulpe sautées

SFr. 27

Carpaccio di manzo con l'olio di Ciccio grana Padano e tartufo estivo

Rindescarpaccio mit Ciccio's Öl, Grana Padano und Sommertrüffel

Carpaccio de bœuf avec huile de Ciccio, grana Padano et truffes d'été

SFr. 32

Carpaccio di tonno con l'olio di Ciccio, mentuccia, scorza di limone e caponata di finocchio

Thunfisch-Carpaccio an Olivenöl von Ciccio, Minze, Zitronenzesten und Fenchel-Caponata

Carpaccio de thon à l'huile d'olive de Ciccio, menthe, zestes de citron et caponata de fenouil

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 jus di carne e salvia

Kürbis-Ravioli an Fleischjus und Salbei

Ravioli à la courge au jus de viande et sauge

SFr. 30

Troccoli con coda astice pomodori datterini e finocchietto selvatico

Troccoli mit Hummerschwanz, Datteltomaten und wildem Fenchel

Trocoli avec queue de homard, tomates dattes et fenouil sauvage

SFr. 39

Tagliolini ragu di cinghiale, ricotta salata e basilico

Tagliolini mit Wildschweinragout, Gesalzener Ricotta und Basilikum

Tagliolini au ragoût de sanglier, ricotta salée et basilic

SFr. 28

*Chicche di patate ai porcini trifolati **

*Kartoffelgnocchi an sautierten Steinpilzen**

*Gnocchi de pommes de terre aux bolets sautés**

SFr. 34

**Secondo la disponibilità*

**Je nach Verfügbarkeit*

**Selon la disponibilité*

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Tagliata di filetto manzo al balsamico risotto alla Milanese

Rinderfilet-tagliata an balsamico Mailänderrisotto

Tagliata de filet de bœuf au balsamique risotto à la milanaise

SFr. 52

Filetto d'agnello in crosta di pistacchi, caponata e tortino di patate

Lammfilet in Pistazienkruste, Caponata und Kartoffelküchlein

Filet d'agneau en croûte de pistaches, caponata et tartelette de pommes de terre

SFr. 48

Filetto di branzino saltato salsa beurre blanc al limone, verdure di stagione

Sautiertes Wolfsbarschfilet mit Zitronen-buttersauce, Gemüse der Saison

Filet de bar sauté sauce beurre blanc au citron, légumes de saison

SFr. 56

Medaglioni di coda di rospo cotti al vapore, fregola Sarda e caponata

Gedämpfte Seeteufelmedaillons, Fregola Sarda und Caponata

Médaillons de lotte cuits à la vapeur, fregola Sarda et caponata

SFr. 52

Formaggi & Dolci

Cassata di ricotta alla Siciliana

Ricotta-Cassata nach sizilianischer Art

Cassata de ricotta à la façon sicilienne

SFr.16

Semifreddo al torrone

Semifreddo al torrone

Semifreddo al torrone

SFr.15

Millefoglie ai frutti di bosco

Waldbeeren- Millefeuille

Millefeuille aux fruits des bois

SFr.15

Moelleux al cioccolato e gelato fior di latte

Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis

Moelleux au chocolat, glace fior di latte

SFr.15

Variazioni di Sorbetti

Variation von hausgemachten Sorbets

Variation de sorbets faits maison

SFr.15

Variazione di formaggi

Käsevariation

Variation de fromages

SFr.19