

# LA PROPOSTA DELLO CHEF

## WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes und gesundes Essen. Moderne und saisonal wechselnde Genuss-Kombinationen, die à la Minute mit überraschenden und ebenso vergessenen Zutaten der italienischen Küche zubereitet werden. Buon appetito!

### MENU SPECIALE | 43\*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA

#### 1 ZUPPA

##### ZUPPA DI CECI CARAMELLATI E MALTAGLIATI CON EDAMAME ① | 15

Kichererbsen-Suppe mit Rüebli, Stangen-sellerie, Zwiebeln, hausgemachte Pasta Maltagliati verfeinert mit Kichererbsen, Edamame, Randensprossen und gerösteten Cashewnüssen

#### 5 PIATTI CLASSICO

##### BRASATO DI MANZO CON POLENTA ② | 39

Zart geschmorter Rindsbraten (CH) – marinierter, abgelöscht mit unserem Panorama Edizione Speciale Molino und geschmort nach traditioneller Art – serviert mit frischem Gemüse auf cremiger Polenta und Rosmarin

mit frisch gehobeltem Trüffel + 12

#### 2 ANTIPASTI

##### CIPOLLA ROSSA RIPIENA ALLE VERDURE INVERNALI | 17

Gebratene rote Zwiebel, gefüllt mit Wirz und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, verfeinert mit Steinpilzen, Broccoli, Pinienkernen und Béchamelsauce

#### 6 PESCE

##### SOGLIOLA BURRO E LIMONE | 43

Seezungenfilets (Nordostatlantik) abgelöscht mit Weisswein, Butter und Zitrone, serviert mit cremigen Zitronenrisotto

#### 3 PASTA

##### TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO | 25 | 29

Hausgemachte Tagliolini an Trüffelbutter garniert mit frisch gehobeltem Trüffel

#### 7 CARNE

##### FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA ③ | 39

Kalbsleber (CH) an hausgemachter Zwiebel-sauce mit Panorama d’Oro abgelöscht, serviert mit gebratenen Süßkartoffeln, frischem Salbei und Peperone crusco

#### 4 PIZZA

##### PIZZA QUATTRO FORMAGGI CON PERE CARAMELLATE | 24

Pizza mit vierlei Käsesorten – Mozzarella fior di Latte, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala DOP und Parmesan Käse mit karamellisierten Birnen, gerösteten Haselnussstücken und Oregano



### VINO ROSSO

#### CORTE DEL LUPO

#### CURTEFRANCA DOC

#### CÀ DEL BOSCO

#### IDL 12 | 1.5L 180

2022 | 18 Monate in Eichenholz und Stahltank.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère



«Dunkles Rubinrot, in der Nase Noten nach Brombeeren und Kirschen begleitet von süßen Gewürzen. Am Gaumen eine lebendige, kraftvolle Frucht und saftiges Tannin, bereits schön ausbalanciert.»

Passt zu: Fleischgerichte und Hartkäse



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!

\* Zusätze zu den jeweiligen Gerichten sind zusätzlich mit Aufpreis zubestellen

Genauere Informationen zu den Deklarationen finden Sie in unserer Speisekarte. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.