

Specialità Estive

Antipasti

Gazpacho   	11.00
Kalte Gemüsesuppe verfeinert mit Aceto Balsamico	
Insalata Greca  	13.00
Blattsalate mit Peperoni, Gurken, Zwiebeln, schwarze Oliven und Fetakäse	
Avocado Mezzaluna 	18.00 / 28.00
Gebratene Blacktiger mit Koktailsauce und Avocado	
Prosciutto Crudo di Parma e Melone 	17.00 / 27.00
Rohschinken mit Honigmelone, Oliven und Rucola	
Carpaccio di Manzo 	23.00 / 32.00
Rindercarpaccio mit Parmesan, Zitrone, Olivenöl und Rucola	
Vitello Tonnato 	24.00 / 34.00
Dünne Kalbfleischscheiben, serviert auf Thunfischsauce	
Swiss Prime Tatar	22.00 / 32.00
Fein gewürztes Rindstatar, serviert mit Toastbrot und Butter (Scharf / Medium)	

Secondi

Casarecce alla Giardiniera 	26.00	
Sizilianische gerollte Pasta mit Peperoni, Zucchini, Aubergine, schwarze Oliven verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan, garniert mit Rucola und Fetakäse		
Risotto d`Estate 	35.00	
Mit Kalbsgeschnetzelm, Zucchinistreifen und Sommertrüffeln		
Filetti di Persico impanata	33.00	
Eglifilet im Bierteig gebraten, dazu gegrillten Saison-Gemüse und Tartarsauce		
Fitnesssteller 		
Reichlich garniert mit Saisonsalate und frischen Früchten und Kräuterbutter		
Pouletbrust	250gr	28.00
Lammfilet	200gr	38.00
Rindsentrecote	200gr	39.00

Weinempfehlung		8.50
Pinot Grigio DOC - Grivo	Friuli10 cl / 75 cl	63.50