

## ANTIPASTI MARE

<b>Salmone marinato ai mirtilli con finocchi e agrumi</b> Lachs in Blaubeermarinade mit Fenchel und Zitrusfrüchten	<b>25.50</b>
<b>Seppia scottata su vellutata di edamame e tatare di pesca</b> Tintenfisch mit Edamame-Creme und Pfirsichtatar	<b>25.50</b>
<b>Polpo croccante con melone grigliato e maionese di polpo</b> Oktopus im Tempurateig mit Zuckermelone und Mayonnaise	<b>26.50</b>
<b>Tartar di tonno con guacamole e salsa di soia</b> Thunfischatar mit Guacamole und Sojasauce	<b>27.50</b>

## ANTIPASTI TERRA

<b>Tatate di manzo con uova di quaglia nocciole e pesto di rucola</b> Rindstatar mit Wachteleiern, Haselnüssen und Rucola Pesto	<b>27.50</b>
<b>Vitello tonnato</b> Kalbsfleisch mit Thunfischsauce	<b>27.50</b>
<b>Uovo bazzotto con spinaci spuma di parmigiano e tartufo</b> Paniertes Ei mit Spinat, Trüffel und Parmesanmousse	<b>25.50</b>
<b>Millefoglie di melanzane</b> Überbackene Aubergine	<b>19.50</b>

## BUFALA BURRATA E INSALATE

<b>Bruschetta con burrata e pomodori secchi</b>	<b>16.50</b>
Gebackenes Brot mit Burrata und getrockneten Tomaten	
<b>Burrata con verdure</b>	<b>23.50</b>
Burrata di Andria DOP mit gegrilltem Gemüse	
<b>Bufala con insalata di datterini e crudo di Parma</b>	<b>25.50</b>
Mozzarella mit Tomatensalat und Rohschinken	
<b>Insalata di rucola e grana padano</b>	<b>13.50</b>
Rucola mit Grana Pandano Splittern	
<b>Insalata mista</b>	<b>12.50</b>
Gemischter Salat	
<b>Insalata verde</b>	<b>10.50</b>
Grüner Salat	
<b>Insalata valeriana con uova di quaglia crutons e pecorino</b>	<b>15.50</b>
Nüsslisalat mit Wachteleiern, Haselnüssen und Pecorino Käse	

## PRIMI PIATTI DI CARNE

<b>Risotto con bufala crema di taggiasche e polvere di pomodoro</b>	<b>32.50</b>
Risotto mit Büffelmozzarella an Olivencreme und Tomatenpulver	
<b>Tagliatelle con pomodorino giallo straccetti di manzo e caciocavallo</b>	<b>32.50</b>
Bandnudeln mit gelben Tomaten, Rindsstreifen und Caciocavallo Käse	
<b>Tortello ripieno ai porcini con crema di patate e jus di manzo</b>	<b>34.50</b>
Steinpilz-Ravioli mit Kartoffelcreme und Rindsjus	
<b>Tagliolini duchessa</b>	<b>31.50</b>
Tagliolini in Steinpilzrahmsauce mit Trüffel	
<b>Paccheri del duca</b>	<b>31.50</b>
Paccheri in Steinpilzrahmsauce mit geräuchertem Speck und italienischer Wurst	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	<b>27.50</b>
Spaghetti in Käse-Ei-Pfeffer-Sauce mit geräuchertem Speck	

## PRIMI PIATTI PESCE

<b>Risotto con gambero rosso e burrata</b> Risotto mit roten Garnelen und Burrata	<b>36.50</b>
<b>Tagliolini con crema di broccoli seppie e pinoli</b> Tagliolini in Brokkoli-Creme mit Tintenfisch und Pinienkernen	<b>34.50</b>
<b>Paccheri allo scoglio e lime</b> Paccheri mit Meeresfrüchten und Limette	<b>34.50</b>
<b>Spaghetti vongole e salicornia</b> Spaghetti mit Muscheln und Glaswurz	<b>34.50</b>

## SECONDI DI CARNE

<b>Filetto alla rossini</b> Rindsfilet mit Entenleber, Kartoffeln und Trüffel	<b>67.50</b>
<b>Cotoletta di vitello alla griglia con verdure miste</b> Kalbskotelett mit Gemüse	<b>59.00</b>
<b>Agnello alle erbe con crema di funghi e patate</b> Lamm mit Kräutern in Pilzcreme und Kartoffeln	<b>49.50</b>
<b>Involtini di vitello con verdure e demi-glace</b> Kalbsröllchen mit Gemüse in brauner Sauce	<b>42.50</b>

## SECONDI DI PESCE

<b>Rana pescatrice con salsa di datterini e carciofi croccanti</b> Seeteufel mit Tomatensauce und Artischocken	<b>52.00</b>
<b>Filetti di branzino con salsa di pane e cavolo nero</b> Wolfsbarsch mit Brotsauce und Federkohl	<b>46.50</b>
<b>Tagliata di tonno al sesamo con cipolla caramellata e carciofi</b> Mit Sesam ummanteltes Thunfischsteak an karamellisierten Zwiebeln und Artischocken	<b>48.50</b>
<b>Branzino in crosta di sale</b> <b>(1100gr min. 2pers.) attesa 40 min. pro Person</b> Wolfsbarsch in Salzkruste	<b>48.50</b>

## CONTORNI

<b>Risotto</b>	<b>8.00</b>
<b>Patate al rosmarino</b>	<b>8.00</b>
<b>Tagliolini al burro</b>	<b>8.00</b>
<b>Verdure alla griglia</b>	<b>8.00</b>

# Dessert

TIRAMISU	14.50
PANNA COTTA	14.50
MOUSSE AL CIOCCOLATO	14.50
ZUPPA INGLESE	14.50
TORTINO AL CAPPUCCINO	14.50
AFFOGATO	7.50
SORBETTO VIRGIN	7.50
SORBETTO CON VODKA	13.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.