



**Un viaggio nella nostra cucina**

*Eine Reise durch unsere Küche*

**Menu Sorpresa / Luca's Überraschungsmenü**

**Menù di 5 portate / 5 Gänge Menü**

**Preis pro Person 98 CHF**

## Antipasti

Crema di zucca con mini-canederli <i>Kürbiscremesuppe mit Miniknödeln</i>	15 CHF
Insalata di stagione <i>Salat der Saison</i>	13 CHF
Insalata di arance e finocchi <i>Orangen - Fenchelsalat</i>	14 CHF
Parmigiana di carciofi con sardelle del Cantabrico 🍷🐟 <i>Artischockenparmigiana mit Sardellen aus Cantabrico</i>	20 CHF

<p>Burrata, pomodori cuore di bue, pesto di basilico &amp; pane carasau 🌾🍷</p> <p><i>Burrata, Büffelherzen-Tomaten, Basilikumpesto &amp; Carasaubrot</i></p>	19 CHF
<p>Involtini di melanzane gratinate con ricotta e spinaci 🌾🍷</p> <p><i>Gebackene Auberginen gefüllt mit Ricotta und Spinat</i></p>	19 CHF
<p>Tortino di zucca, tartufo nero, funghetti trifolati e gocce di parmigiano 🍷</p> <p><i>Kürbisflan mit schwarzem Trüffel, sautierten Pilzen und Parmesantropfen</i></p>	26 CHF
<p>Polpo in carpaccio con marinata di stagione 🐟</p> <p><i>Oktopuscarpaccio mit einer Marinade der Saison</i></p>	25 CHF
<p>Fiori di zuccina croccanti ripieni di carciofi e bastardo del grappa 🌾🍷</p> <p><i>Knusprige Zucchini-Blüte gefüllt mit Artischocken und Bastardkäse</i></p>	25 CHF

Tartar di vitello, rosso d'uovo morbido croccante e crema di piselli 31 CHF

*Gebratenes Kalbstartar & flüssiges – knuspriges Eigelb auf Erbsencreme*

Degustazione di Antipasti a sorpresa 38 CHF

(da 2 persone – prezzo per persona / ab 2 Personen – Preis pro Person)

*(5 diversi antipasti a sorpresa una Tavolata / 5 verschiedene Überraschungsvorspeisen a Tavolata)*

## **Le paste fatte in casa**

Casoncelli all'amarone ripieni di brasato all'amatriciana 🌾🍷 36 CHF



*Gefüllte Ravioli mit Rindsschmorbraten aus Amaroneteig mit Amatricianasauce*

Strozzapreti con salsiccia, porcini, zafferano, radicchio rosso 🌾🍷 34 CHF

*Strozzapreti mit ital. Schweinswurst, Steinpilzen, Safran, rotem Chicorée (pikant)*

Ravioli vegetariani dell'osteria   34 CHF

*Vegetarische Tagesravioli dell'Osteria*

Gnocchi di patate ripieni di taleggio, crema di barbabietola e pinoli   35 CHF

*Kartoffelgnocchi gefüllt mit Taleggiokäse, Rote Beete Creme und Pinienkerne*

Mezzi paccheri mantecati alla carbonara di mare, tartar di gamberi 36 CHF

di Mazzara e polvere di pistacchi  


*Grosse Maccheroni mit einer Carbonara aus dem Meer (Calamari), Crevettentartar und Pistazienpulver*

Bigoli cacio e pepe con funghetti trifolati   34 CHF


*Venezianische Nudeln mit Caciokäse, Pfeffer und sautierten Pilzen*

Piccola porzione / Als Vorspeise: - 8 CHF

## Carne

Tagliata di angus alle erbe, cicorino rosso scottato, scaglie di grana  
e patate croccanti  49 CHF


*Geschnittenes Rindsentrecôte mit gebratenem rotem Chicorée, Parmesansplitter und knusprigen Kartoffeln*

Arrosto di coniglio alla ligure con crostone di polenta  44 CHF

*Kaninchenbraten mit Weisswein, Oliven, Kapern und knuspriger Polenta*

Cotoletta di vitello con carciofi fritti e spinacino 58 CHF

*Kalbskotelett mit frittierten Artischocken und Spinat*

Polpettone dell'Osteria con funghi misti  45 CHF

*Kalbs-Poulethackbraten mit Trüffelrahmsauce und gemischten Pilzen*

## Pesce

Branzino in crosta di sale con spinaci 46 CHF

*Wolfsbarsch in Salzkruste mit Spinat*

Rombo all'acqua pazza (per 2 persone – prezzo per persona) 54 CHF

*Steinbutt in mediterraner Sauce (für 2 Personen – Preis pro Person)*

Pesce del giorno ...

*Tagesfisch*

## **Herkunft**

Kalb	(CH, NL, IT)
Rind	(CH, IRL, IT)
Lamm	(AUS)
Geflügel	(CH, FR)
Kaninchen	(FR)
Meeresfrüchte	(IT, GR, FR)
Fisch	(GR, IT, ES)



Milch / Latte



Weich – und Krebstiere / Morbido e  
crostacei /



Gluten / Glutine



Fisch / Pesce

Für Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Per allergie o intolleranze contattare il nostro personale

For allergies or intolerances, please contact our staff