



Antipasti

Vellutata di barbabietola con stracchino e crostini   12 CHF

Rote Beete Suppe mit Frischkäse und Croûtons

Insalata di stagione 12 CHF

Salat der Saison

Insalata di finocchi, arance e pomodori 14 CHF

Fenchelsalat mit Orangen und Tomaten

Sformatino di carciofi con fonduta di castelmagno e 16 CHF

sardelle del cantabrico  

Artischockenflan mit Castelmagnofondue und Sardellen aus Cantabrico

| | |
|--|--------|
| <p>Panzanella “toscopugliese”, con burratina e pomodori sardi 🌾🍷</p> <p><i>Toskanischer – Apulischer Brotsalat mit Burratina und sardischen Tomaten</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> | 18 CHF |
| <p>Coniglio in porchetta con carciofi crudi e zafferano</p> <p><i>Lauwarmes Kaninchen «Carpaccio» mit frischen Artischocken und Safransauce</i></p> | 24 CHF |
| <p>Polpo in carpaccio con marinata di stagione 🐙</p> <p><i>Oktopuscarpaccio mit einer Marinade der Saison</i></p> | 24 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 chianina con crema di patate viola e funghetti trifolati 28 CHF
Rindstartar aus Chianina mit violetterm Kartoffelfondant und sautierten Pilzen

Degustazione di Antipasti a sorpresa 38 CHF
(ab 2 Personen – Preis pro Person)
(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 🍷🍷 33 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, cime di rapa, 32 CHF

funghetti trifolati, datterini essiccati 🌿 🍷

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Taleggiokäse, Stängelkohl, sautierten Pilzen und getrockneten Datteltomaten

Mezzi paccheri mantecati alla carbonara di mare, tartar di gamberi 35 CHF

di Mazzara e polvere di pistacchi 🌿 🍷

Grosse Maccheroni mit einer Carbonara aus dem Meer, Crevettentartar und Pistazien

Bigoli cacio e pepe con carciofi 🌿 🍷 34 CHF

Venezianische Nudeln mit Caciokäse, Pfeffer und Artischocken

Als Vorspeise: - 8 CHF

Carne

| | |
|---|--------|
| Tagliata di angus alle erbe con trevisano tardivo, scaglie di parmigiano e patate croccante <i>Geschnittenes Rindsentrecôte mit gebratenem Tardivo Chicorée, Parmesansplitter und knusprigen Kartoffeln</i> | 48 CHF |
| Arrosto di coniglio alla ligure e crostone di polenta 🍷 <i>Kaninchenbraten mit Weisswein, Oliven, Kapern und knuspriger Polenta</i> | 43 CHF |
| Cotoletta di vitello ai funghi trifolati con spinacino <i>Kalbskotelett mit sautierten Pilzen & Spinat</i> | 56 CHF |
| Polpettone dell'Osteria 🍷 <i>Kalbs-Poulethackbraten mit Trüffel - Pilzrahmsauce</i> | 44 CHF |

Pesce

Branzino in crosta di sale con spinaci

46 CHF

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Spinat

Pesce del giorno

...

Tagesfisch

Menu Sorpresa / Luca's Überraschungsmenü

92 CHF

5 Gänge Menü

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



Weich – und Krebstiere



Gluten



Fisch