

# SPECIALITÀ INVERNALI



## Cassis Spritz

Aperitivo mit Cassislikör, Prosecco und Zitronen

14

## ANTIPASTI

### Zuppetta di Pesce

Mediterrane Fischsuppe

14

### Cozze Gratinat

Miesmuscheln gratiniert mit Kräuter-Parmesan-Kruste

14

### Insalata Mimosa

Nüsslisalat mit Speck und Ei, an Franch-Dressing

13

## SECONDI

### Ravioli con Melanzana

Teigtaschen gefüllt mit Aubergine, an Wallnus-Mascarponesauce

27

### Spaghetti con le Cozze

Mit Miesmuscheln (mit Schale), Knoblauch und Peperoncini, an Weisswein-Tomatensauce

29

### Risotto di Tartufo con carne di Vitello

Trüffelrisotto mit Kalbsgeschneizeltem, garniert mit Rucola

34

### Ossobucco alla Milanese

Kalbschaxen in feiner Gemüse-Kräutersauce geschmort, dazu Safranrisotto

39

### Fegatini di Vitello alla Venezia

Kalbsleberli sautiert mit Butter, Salbei und Zwiebeln, serviert mit Butterrösti

38

---

### Torta della Nonna

Toskanische Teigkuchen mit Mandelcreme

9

---

### Weinempfehlung

12.50

Amarone della Valpolicella DOCG Toscana 10 cl / 75 cl

79.00

---

Kalbhaxe – Schweiz, Kalbsleber - Belgien.

alle Preise in CHF inkl. MwSt