

Osteria del fiore

Vorspeisen:

• Bio-Salatschüssel

für 2 Personen mit grünen Salat und Kernen vom Gut Rheinau (Demeter)

Fr. 18.-

• Tagliere piccolo formaggi

Pecorino di Pienza Stagionato Morchiato (Schafkäse 4 Monate in Olivenöl und Holzkohle gereift, Caciocavallo Stravecchio (Kuhmilchkäse 5 Monate gereift), Caciotta al peperoncino (frischer Weichkäse, angereichert mit Chiliflocken

Fr. 19.-

• Tagliere piccolo salumi

Mortadella IGP al Pistacchio (Schwein-ITA), Culatta Stagionata (feines Pökelfleisch aus dem besten Teil der Schweinskeule, Reifung dauert 10 Monate), Venticina Abbruzzese (Wurstsorte aus Schweinefleisch aus den Abruzzen, mariniert mit Essig, Orangenschalen, Knoblauch, Chili und Lorbeer

Fr. 22.-

• Tagliere misto

3 Käsesorten aus Italien, 4 Fleischaufschnitt aus Italien, Oliven, halbgetrocknete

Tomaten und Taralli (Hartweizen-Knappergebäck aus dem Süden Italiens Fr. 29.50

• Asparagi bianchi

Fermentierte weisse Spargeln an einem Haselnuss-Miso-Dressing, konfierte Datteltomaten und Mönchsbart

(vegan) Fr. 18.50

• Tàrtara

Tatar vom Kuhmilch (StadtLandWinti-Bio-Demeter-CH) Shoku Pan, geräucherte Butter, schwarze Knobli-Mayo und Kresse

Vorspeise: Fr. 26.- / Hauptspeise: Fr. 36.-

- **Zuppa fredda di cetrioli**

Kalte Gurkensuppe mit türkischem Joghurt und Dill

(glutenfrei/vegan möglich)

Fr. 11.-

Hauptgänge

- **Vegi: Flan di broccoli**

Bio-Brokkoli-Flan mit Pilzen, wilde Bio-Brokkoli, Thymian-Zabajone, dazu Venerereis-Salat

Fr. 35.-

(glutenfrei)

- **Fisch: Filetti di trota al burro**

Frische Butter Forelle (Bio-CH) mit karamellisierter Endivie, eingelegtem Fenchel dazu Bio-Frühlingskartoffeln mit Salsa verde

(glutenfrei)

Gemüse + Kräuter (Demeter) vom Gut Rheinau

Fr. 39.-

- **Pasta: Orecchiette di grano arso**

Frische hausgemachte Orecchiette aus Arsomehl an einem Basilikum-Pesto, halbtrockneten Tomaten, Stracciatella di Burrata (Idea Salentina) und Taralli-Brösmeli

(vegan möglich)

Fr. 37.-

Dessert

• **Variazione di Cannoli**

Mini Cannoli gefüllt mit Ricottacrème (Idea Salentina) und verschiedenen Toppings

Fr. 13.50

Tiramisù primavera

Savoardi Crumble an Erdbeer-Coulis, Mascarponecrème und frischen Erdbeeren

Fr. 15.-

Hausgemachte Kuchen

Fr.9.50

• **Affogato** Fr. 9.00

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

