

LA PROPOSTA DELLO CHEF

WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes und gesundes Essen. Moderne und saisonal wechselnde Genuss-Kombinationen, die à la Minute mit überraschenden und ebenso vergessenen Zutaten der italienischen Küche zubereitet werden. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 32*

INSALATA DEL GIORNO + 3 ODER 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA DUE PUNTO UNO | 16 | 22

Frischer grüner und weisser Spargelsalat mit Frühlings-Zwiebeln, hausgemachtem Pesto, gerösteten Pistazien serviert mit einer Mimosa-Eier-Bruschetta

2 ZUPPA

ZUPPA FREDDA DI SPINACI | 14

Kalte Spinatsuppe mit Green-Zebra Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken, grünen Peperoni und Fenchel, garniert mit gerösteten Mandelsplittern, frischen Himbeeren und hausgemachtem Grissino

3 PASTA

TORTELLONE GIGANTE | 24

Tortellone gigante gefüllt mit Ricotta, Spinat und Eigelb serviert an einer Butter-Salbei Sauce

4 PIZZA

PIZZA CON TARTAR E CARCIOFI | 27

Hausgemachte Artischockencreme, gebratene Artischocken und Tartar von getrockneten Tomaten, serviert mit gerösteten Pistazien

con tartar di Manzo (IT) + 9

5 PIATTO CLASSICO

CARPACCIO DI MANZO | 24

Rindscarpaccio (CH) auf einem Rucola-Beet serviert mit Parmesan und frischer Focaccia

6 PESCE

TRANCIO DI TONNO CON SESAM | 39

Paniertes Thunfischsteak (Westindischer Ozean) mit Sesam, Pfeffer und Zitrone, glasiert mit Honig auf einem Zitronenrisotto, verfeinert mit Tomatenculis und Edamame dekoriert mit Zitronenchips und Zitronenthymian



VINO ROSSO

RIBEO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG ROCCAPESTA

IDL 9 | 1.5L 130

2022/23 | Während 12 Tagen spontan vergoren. Ausbau: 18 Monate im Betontank und in der Flasche.
93% Sangiovese, 7% Alicante



«Intensive rubinrote Farbe; harmonischer Duft nach roten Früchten; samtige Tannine mit anhaltendem Abgang.»

Passt zu: Pizza, Pasta- und Grillgerichte



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!

*Zusätze zu den jeweiligen Gerichten sind zusätzlich mit Aufpreis zubestellen

Genauere Informationen zu den Deklarationen finden Sie in unserer Speisekarte. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.