“Il classico è un’aggettivo senza tempo.
Si rinnova, si evolve, si gusta.”

Marco Tridici

Menu degustazione

Vi informiamo che il menù degustazione sarà servito per l'intero tavolo.
Gerne informieren wir Sie, dass das Degustationsmenü für den gesamten Tisch serviert wird.
Please note that the tasting menu is served for the entire table.

Funghi Cardoncelli in pastella * 
Kräuterseitlinge in Pastella · Parmesanschaum - Mit oder ohne schwarzem Trüffel
King Oyster Mushrooms · Parmesan foam - With or without black truffle

Tortelli di vitello
Tortelli mit Kalbfleischfüllung · Salbeibutter
Tortelli filled with veal · Sage butter

Semifreddo al torrone del Piemonte 
Torrone Parfait · Piemonteser Haselnüsse IGP
Nougat parfait · Piedmont hazelnut IGP

Menu Classico	80
Menu Vegetariano	75
*****mit schwarzem Trüffel | with black truffle	+8

Opzione vegetariana del menu degustazione disponibile, sostituendo i Tortelli con il Raviolone.
Vegetarische Variante des Degustationsmenüs möglich, mit Raviolone anstelle von Tortelli.
Vegetarian tasting menu option available, with raviolone instead of tortelli.

Abbinamento vini

3 Gläser	35

Antipasti

Cuore di lattuga 17
Kopfsalatherzen · Eingelegtes Baby-Gemüse nach Art des Chefs
Lettuce hearts · Chef's pickled baby vegetables

Burrata di Andria con pomodorini miele 22
Burrata · Honigtomaten · Rustikale Pappa al Pomodoro · Mini-Basilikum mit San Daniele Rohschinken +8
Burrata · Sweet cherry tomatoes · Rustic pappa al pomodoro · Baby basil with San Daniele cured ham

Manzo tonnato 28
Fein tranchiertes Rindfleisch · Salsa Tonnata · Kapernblätter
Thinly sliced beef · Salsa tonnata · Caper leaves

Polpo a bassa temperatura e carciofo alla brace 32
Oktopus bei Niedrigtemperatur gegart · Artischocke vom Grill
Slow-Cooked Octopus · Chargrilled Artichoke

Crudo di branzino 34
Carpaccio vom Wildfang-Wolfsbarsch · Mandarine · Natives Olivenöl extra
Wild Sea Bass Carpaccio · Mandarin · Extra Virgin Olive Oil

Paste fatte in casa e Risotti

Tortelli di vitello V 29
Tortelli mit Kalbfleisch Füllung · Salbeibutter H 38
Tortelli filled with veal · Butter and sage

Raviolone di ricotta e spinaci 32
Raviolone mit Ricotta Füllung · Spinat · Eigelb
Raviolone filled with ricotta · Spinach · Egg yolk

Risotto ai funghi freschi 34
Risotto mit saisonalen Pilzen · Thymian
Risotto with seasonal mushrooms · Thyme

Pappardelle allo zafferano pregiato con gamberi rossi crudi di Mazzara del Vallo 42
Pappardelle mit Premium-Safran aus Persien · Rohe Crevetten aus Mazara del Vallo
Pappardelle with Premium Persian Saffron · Raw Prawns from Mazara del Vallo

Carni e Pesci

Tagliata di Filetto 58
Rindsfilet · Babyspinat · Parmesan · Kartoffelkroketten
Beef fillet · Baby spinach · Parmesan · Potato croquettes

Brasato di Manzo 54
Klassicher Rinderschmorbraten · Safran-marinierter Fenchel · Polenta Bramata
Classic braised beef · Saffron-marinated raw fennel · Polenta bramata

Ombrina allo Champagne 52
Adlerfisch · Champagnersauce · Bergamotte-Zitronen-Risotto
Meagre · Champagne sauce · Bergamot and lemon risotto

Gamberoni selvatici alla griglia 49
Gegrillte Wildcrevetten · Lardo di Colonnata · Wildbrokkoli
Grilled wild prawns · Lardo di Colonnata · Wild broccoli

La nostra Cotoletta all'Emiliana è disponibile solo su prenotazione.
Unsere Cotoletta all'Emiliana ist nur auf Vorbestellung erhältlich.
Our Cotoletta all'Emiliana is available by reservation only.

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien.

Herkunft: Rind/Kalb | Schweiz, Lardo/Guanciale | Italien, Crevetten | Italien, Polpo | Marokko.

Preise sind in CHF inkl. Mwst..

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei