



Viaggiando tra Nord e Sud

Gandria
esperienza italiana

Menu Degustazione Esperienza Italiana

5 portate CHF 110.00

  Lauwarme Burrata am Löffel mit Piennolo-Tomaten aus Vesuvio Vulkan und "colata di alici" aus Cetara

CHF 22.50

  Karamellierte rote Zwiebel aus Acquaviva mit Parmigiano Reggiano Eiscreme

CHF 23.00

 Rinds-Fassone Zunge mit gerösteter IGT Piemont Haselnuss und Kaffee

CHF 23.50

  Knusprige Artischocke und Eukalyptus, Schwarzer Trüffel und Crusco - Peperone

CHF 24.50

 Knuspriger und cremiger Kalb-Magnum und traditioneller Balsamico-Essig 30 Jahren

CHF 24.50

  Steinpilzen Cappuccino

CHF 25.50

 Ronden Creme brûlée mit Entenleber eis

CHF 27.50

  Mittelmeerriff

CHF 28.50

 Contorni extra (zusätzliche Beilagen)

CHF 9.00



Gandria
esperienza italiana

  Violette-Auberginen-Parmigiana mit vegane Basilikum-Mayonnaise

1/2 port. CHF 26.50 - CHF 34.50

 Gnocchi ohne Mehl mit "bianca di Como" und biologischer Büffelmilch, Guanciale DOP, Pfeffer und Cacioricota-Käse

1/2 port. CHF 24.50 - CHF 32.50

 Garganelli mit roter Mazara-Garnelensauce und Babykalmare

1/2 port. CHF 30.50 - CHF 38.50

 Spaghettoni di Gragnano mit Seeigeln

1/2 port. CHF 32.50 - CHF 40.50

  Geräuchertes Risotto mit Morcheln und Holunderblüten

1/2 port. CHF 32.50 - CHF 40.50

Gesalzener Kabeljau in Tomatentempura mit pikantem Honig und hausgemachter Meeresfrüchte-Giardiniere und knusprigen Sakura-Pilzen

CHF 49.50

 Gefüllte Wachtel mit Gemüse-Caponata, Bronte-Pistazien und Petersilien-Gemüse-umami

CHF 48.50

 Schwarzes Ferkel mit schwarzem Knoblauch aus Voghiera mit aromatisches Popcorn und apulischen süssen grünen Friggitelli

CHF 57.50

  Bon Bon vom Fassona-Rindsschwanz mit gepufften apulischen Kartoffeln

CHF 58.50

  Testun mit Barolo 'unsere Reserve und artisanem Gorgonzola DOP mit konfierten Birnen

CHF 25.50

Alle Preise inkl. MwSt. von 8.1%

Laktosefrei 

Glutenfrei 

Vegetarisch 