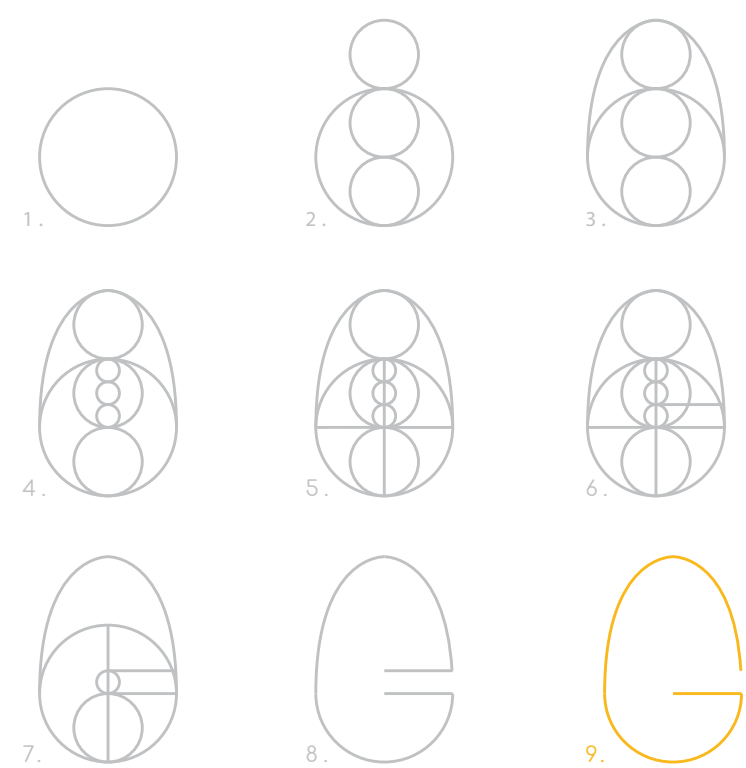




Viaggiando tra Nord e Sud

Gandria  
esperienza italiana

## Menu Degustazione Esperienza Italiana

5 Gänge CHF 110.00



Burrata al Cucchiaio  
mit Piennolo-Tomaten vom Vesuv und "Colatura di Alici" aus Cetara

CHF 25.50

Alici nach „Beccafico“-Art  
mit Baccalà-Sorbet

CHF 26.50



Wagyu-Zunge  
mit Haselnüssen IGT Piemonte und Kaffee

CHF 27.50

Knusprige Kalbsbries  
mit Parmigiano-Eis (40 Monate) und traditionellem Balsamico

CHF 28.50



Artischocke und Eukalyptus,  
schwarzer Trüffel und Topinambur

CHF 29.50



Tintenfisch-Mozzarella mit Bio-Büffelmilch

CHF 31.50



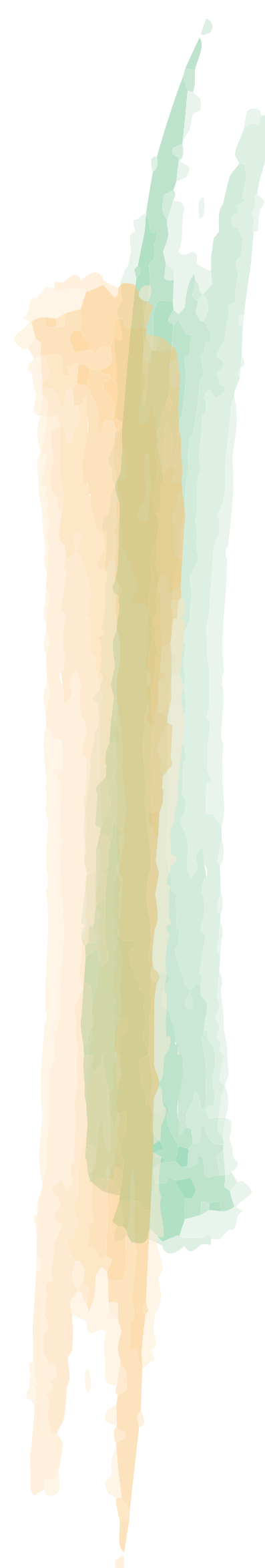
Modernes Vitello Tonnato

CHF 33.50



Crème brûlée aus geräuchertem Foie Gras  
mit Eis aus Mantua-Kürbis und Saba

CHF 34.00



Gandria  
esperienza italiana



Parmigiana aus sizilianische violetten Auberginen  
mit veganer Basilikum-Mayonnaise

1/2 port. CHF 32.50 - CHF 40.50



Gnocco alla Bianca di Como ohne Mehl  
mit geräuchertem Cacioricotta und Guanciale

1/2 port. CHF 27.50 - CHF 35.50



Risotto „Riserva 8 anni Acquarello“  
Safran – Lakritz – Zitronen aus Kalabrien

CHF 42.50

Ravioli al grano arso  
mit sizilianischem Schafskäse Ricotta, Borretschpesto und Bottarga

1/2 port. CHF 36.50 - CHF 44.50

Spaghettoni Mancini  
mit sardischen Seeigeln-cremolata

1/2 port. CHF 35.50 - CHF 43.50



Fassona-Rinderfilet aus dem Piemont  
mit schwarzem Trüffel und sizilianischer Caponata

CHF 75.00

Knusprige Lammkoteletts  
mit Zucchini und Sufflé-Kartoffeln

CHF 59.50



Cordon Bleu aus Steinbutt und Scampi  
in Reiskruste mit Meerschaum

CHF 68.50

Testun al Barolo „Riserva Gandria“  
mit San Carlone in einer Kruste aus Kaffee und Raschera delle Alpi

CHF 25.00

Contorni extra (zusätzliche Beilagen)

CHF 9.00



Alle Preise inkl. MwSt. von 8.1%

Laktosefrei

Glutenfrei

Vegetarisch