

# 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 | 34\*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

### 1 INSALATA

#### INSALATA D'ASPARAGI PRIMAVERA 16 | 23

Frischer Spargelsalat mit Ziegenkäsesauce und frittiertem Eigelb dazu Brotcracker mit gehacktem Ei garniert

### 2 ANTIPASTI

#### MILLEFOGLIE CON ASPARAGI | 19

Drei Schichten knuspriger Blätterteig mit weissem und grünem Spargel sowie Meerrettich-, Limetten- und Schnittlauchcreme

con Prosciutto di San Daniele DOP ☺ +7

### 3 PASTA

#### ORZOTTO AL CICORINO ROSSO E TALEGGIO | 22

Sämiges Perlgersten-Risotto mit rotem Cicorino, Taleggio-Käse IGP, getrocknete schwarze Oliven und Limettenzesten, abgölöscht mit Panorama - Edizione Speciale Molino und gerösteten Baumüssen

con Salsiccia Ticinese (CH) ☺ +5

### 4 PIZZA

#### PIZZA BARCHETTA | 22

Hausgemachte Peperonicreme, frische Spargeln, Babyspinat, Mozzarella di Bufala DOP, gerösteten Sonnenblumenkernen und mit einer Ricotta-Spargel-Randfüllung

con Prosciutto di San Daniele DOP ☺ +7

### 5 PIATTI CLASSICO

#### CARPACCIO DI MANZO L © | 29

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



## VINO ROSSO

### SALICE RISERVA VERETO SALICE SALENTINO DOC RISERVA VALLONE

IDL 8.5 | 1.5L 120

2022 | Kurze Mazeration und spontan vergoren. Ausbau 6-8 Monate in slawonischem Eichenfass, danach 12 Monate Lagerung im Betontank.  
Negroamaro



«Intensives Violett; ausdrucksvoller beeriger Duft; im Ansatz gute Substanz mit würziger Kräuternote, tolle Frucht und potenter Nachhall.»

Passt zu: 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.