

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 FESTIVO | 69*

TAGLIOLINI AL TARTUFO + MARE E MONTI + PUNTO E BASTA!

1 ZUPPA

CREMA PARMIGIANA

CON TROMBETTE | 15 | 19

Hausgemachte Kartoffel-Lauch Creme mit «Eierschwämmli» und Brot-Croûtons

2 PASTA

TAGLIOLINI FATTI IN CASA

AL TARTUFO | 25 | 29

Hausgemachte Tagliolini an Trüffelbutter garniert mit frisch gehobeltem Trüffel

3 RISOTTO

RISOTTO AL PANORAMA CON PORCINI E CASTAGNE © | 28

Cremiger Rotwein Risotto mit Steinpilzen und Kastanien verfeinert mit frischer Petersilie, Rosmarin, Trauben und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP

4 PIZZA

TARTUFATA | 36

Mozzarella Fior di Latte, Burrata-Stracciatella und frisch gehobelter Trüffel

5 PIATTO CLASSICO

MARE E MONTI | 52

Zartes Rindsfilet (CH) 120gr. mit einer Black Tiger Riesencrevette auf einem Spinat-Peperone Crusco Bett



VINO ROSSO

NOTTE A SAN MARTINO BENACO BRESCIANO IGT FAMIGLIA OLIVINI

1DL 13 | 1.5L 190

2020 | 24 Monate in Barriques
100% Merlot



«Dieser Merlot ist ein echter Geheimtipp. Aromen von reifen Früchten und Schokolade. Eindrücklich präsenzte Textur mit einer grossen Eleganz. Ein Wein für grosse Momente.»

Passt zu: Pizza, Pasta und Fleischgerichte



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.