

# 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 | 74\*

② (PICCOLI) + ⑤ + TIRAMISÙ AL PISTACCHIO!

#### ① ZUPPA

##### CREMA DI ZUCCA CON CAPESANTE

Ⓛ Ⓢ | 16 | 21

Kürbiscremesuppe mit Jakobsmuscheln (JP), Kürbiskernöl, Kürbiskerne und frischer Stangensellerie

#### 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

Cremiges Risotto mit Steinpilzen und karamelierten Marroni verfeinert mit frischer Petersilie, Rosmarin, Trauben und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP

con Salsiccia Ticinese ☺ +9

#### ④ PIZZA

##### TARTUFATA | 31

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

#### ⑤ PIATTI CLASSICO

##### MARE E MONTI Ⓢ | 54

Zartes Rinderfilet (CH) 120 g mit einer Riesengarnele auf Spinatbett, garniert mit „Peperone Crusco“

#### ⑥ PESCE

##### MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE ARROSTO Ⓢ ☺ | 42

Im Ofen gebratener Seeteufel (Northeast Atlantic) mit Colonnata-Lardo und Risotto mit frischem Spinat

#### ⑦ CARNE

##### OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON GREMOLADA Ⓢ | 39

Kalbs-Ossobuco (CH) nach Mailänder-Art mit cremigem Safran-Risotto

mit frisch gehobeltem Trüffel +12



## VINO ROSSO

### NOTTE A SAN MARTINO BENACO BRESCIANO IGT FAMIGLIA OLIVINI

1DL 13 | 1.5L 190

2021 | 24 months in barriques  
Merlot



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

Passt zu: Risotto 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.