# 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 | 32\*

INSALATA DEL GIORNO + 4 + PUNTO E BASTA!



### INSALATA TONNATA DI PATATE, MELE E FAGIOLINI © | 14 | 21

Zweierlei Bohnen, gebratene Kartoffeln, Apfelschnitze, rote Zwiebel, Peperoncino, Petersilie, Parmesan und geröstete Walnüsse an einer Joghurt-Thunfisch-Sauce



# PASTA E FAGIOLI DELLA NONNA ① | 14 | 21

Traditioneller Bohneneintopf nach Grossmutter-Art mit frisch hausgemachter Pasta, garniert mit einer Stangensellerie-Bruschetta



### CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON SOTTACETI E CAPRINO © | 15 | 22

Hausgemachtes in Essig eingelegtes Gemüse auf Randen-Carpaccio an Petersilien-Salsa, garniert mit hausgemachten Gewürznüssen, Caprino und Parmesan-Cracker



#### MACCHIAVELLI 26

Kürbiscreme, Mozzarella di Bufala DOP, frischer Spinat, geröstete Kürbiskerne und Olivenöl extra vergine IGP

mit Prosciutto di San Daniele DOP 0 +7

# 5 PIATTO CLASSICO

# CARPACCIO DI CARNE SALADA CON RUCOLA E PARMIGIANO ① | 24

Carpaccio di Carne Salada auf einem Bett von Rucola und grünen Äpfeln, mit Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, serviert mit frischer Foccacia



## VINO ROSSO

### CONTADO AGLIANICO RISERVA MOLISE DOC | DI MAJO NORANTE IDL 9.5 | 1.5L | 140

2019 | Der Wein wird ca. drei Jahre lang ausgebaut, davon ein Jahr in Barriques und Tonneaux 100% Aglianico



«Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, ein breites und intensives Bouquet mit Anklängen von reifen Früchten.
Im Mund ist er weich und samtig, sehr harmonisch mit gutem Körper, reife Tannine und einem Nachgeschmack von schwarzen Kirschen.»

Passt zu: Pizza, 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.