

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!

1 MENU FESTIVO | 74*

2 (PICCOLI) + **5** + TIRAMISÙ AL PISTACCHIO!

1 ZUPPA

CREMA DI ZUCCA CON CAPESENTE

(L) (G) | 16 | 21

Kürbiscremesuppe mit Jakobsmuscheln (JP), Kürbiskernöl, Kürbiskerne und frischer Stan-gensellerie

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 (G) | 28

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

con Salsicia Ticinese (CH) (G) +9

4 PIZZA

TARTUFATA | 31

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

5 PIATTI CLASSICO

MARE E MONTI (G) | 54

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



VINO ROSSO

NOTTE A SAN MARTINO BENACO BRESCIANO IGT FAMIGLIA OLIVINI

IDL 13 | 1.5L 190

2021 | 24 Monate in Barriques
Merlot



«Dieser Merlot ist ein echter Geheimtipp. Aromen von reifen Früchten und Schokolade. Eindrücklich präsente 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.