

# LA PROPOSTA DELLO CHEF

## WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes, gesundes und vegetarisches 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 + 3 ODER 4 ODER 5 + PUNTO E BASTA!

#### 1 INSALATA

##### INSALATA DUE PUNTO UNO ☉ | 16 | 22

Frischer grüner und weisser Spargelsalat mit Frühlings-Zwiebeln, hausgemachtem Pesto, gerösteten Pistazien serviert mit einer Mimosa-Eier-Bruschetta

#### 2 ZUPPA

##### ZUPPA FREDDA DI SPINACI ♻️ ☉ | 14

Kalte Spinatsuppe mit Green-Zebra-Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken, grünen Peperoni und Fenchel, garniert mit gerösteten Mandelsplintern, frischen Himbeeren und hausgemachtem Crisini

#### 3 PASTA

##### TORTELLONE GIGANTE | 24

Tortellone gigante gefüllt mit Ricotta, Spinat und Eigelb serviert an einer Butter-Salbei-Sauce

#### 4 PIZZA

##### PIZZA FARCITA ALLA SICILIANA | 26

Mit frischem Spinat gefüllter Pizzaboden belegt mit frischer Tomatensauce, gewürfelten Tomaten-, Stangensellerie- und Gurken-Stückchen garniert mit gehackten Cashews

con salsiccia (CH) ☹️ +5

#### 5 PIATTO CLASSICO

##### CARPACCIO DI MANZO | 24

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



## VINO ROSSO

### NERO BUONO

LAZIO IGT | FEDERICI

IDL 9 | 1.5L 130

2022 | 6 Monate im Stahltank und 3 Monate in Barriques ausgebaut  
100% Nero Buono



«Blumiger, an Rosen erinnernder Duft mit frischen Gartenkräuter. Spürbares Tannin. Im Abgang bleibt der Wein fruchtig und angenehm weich. Die mittel bis spät reifende Sorte Nero Buono, wächst ausschliesslich in der Provinz Lazio.»

Passt zu: Pasta mit diversen Saucen, Pizza, Risotto und Hartkäse

\*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.



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!