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 | 34*

INSALATA DEL GIORNO + 3 ODER 4 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA D'ASPARAGI PRIMAVERA | 17 | 24
Frischer Spargelsalat mit Ziegenkäsesauce und frittiertem Eigelb dazu mit Brotcracker und gehacktem Ei garniert

2 ZUPPA

ZUPPA ALL'AGLIO ORSINO | 15
Frisch hausgemachte Bärlauch-Kartoffel Suppe garniert mit gerösteten Mandelsplittern und angebratenen Bärlauchblättern

3 PASTA

FAGOTTINO DI CARCIOFI E BUFALA IN SALSA DI CARCIOFI | 27
Ravioli gefüllt mit Artischocken und Büffelmozzarella DOP, dazu frische Artischockensalsa

mit Thunfischscheibe (PH) 100g. +9

4 PIZZA

PIZZA ISOLANA | 24
Hausgemachte Creme aus Ricotta und Salame piccante Ventricina dazu Zucchetti, Dattelotomaten, gerösteten Cashewnüssen garniert mit Minze und hauchdünnen Carasau-Brotstücken

mit Porchetta (CH) +5

5 PIATTO CLASSICO

TARTARE DI MANZO | 34
Rindstatar (IT) 150g. mit Wachtelei serviert mit frischer Focaccia

6 PESCE

ORATA ALLA «BECCAFICO» | 36
Goldbrassenfilet auf einem Coulis aus frischen Datteltomaten, mit einer Panade aus Sardellen, Sultaninen und Pinienkernen, dazu Pfannengemüse und Risotto mit Parmesan und Zitrone

VINO ROSSO
BAROLO DOCG
Massolino
Piemont | 2020
IDL | 13

VINO ROSSO

RIBEO
MORELLINO DI SCANSANO DOCG
ROCCAPESTA
IDL 9 | 1.5L 130
2022/23 | Während 12 Tagen spontan vergoren. Ausbau: 18 Monate im Betontank und in der Flasche.
93% Sangiovese, 7% Alicante

«Intensive rubinrote Farbe; harmonischer Duft nach roten Früchten; samtige Tannine mit anhaltendem Abgang.»

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.