

# 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 | 31\*

INSALATA DEL GIORNO + 4 + PUNTO E BASTA!

#### 1 INSALATA

##### INSALATA DI PESCHE CON BURRATA E BASILICO | 23

Gegrillte Pfirsiche mit Burrata, gerösteten Pinienkernen, Balsamico-Essig und frittierten Zucchini Blüten

#### 2 ZUPPA

##### GAZPACHO DI ANGIURIA (V) (L) (G) | 16

Wassermelonen Kaltschale, mit roten Zwiebeln, Peperoni, Gurke und Knoblauch, verfeinert mit Sprossen und Kürbiskernen

#### 3 PASTA

##### TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL BASILICO (L) | 24

Frisch hausgemachte Basilikum-Tagliatelle mit Knoblauch und Chili, auf Tomatencoulis dazu Thymian, geröstete Pinienkerne, aromatisierte Semmelbrösel, Julienne-Paprikaschoten und kandierte gelbe und rote Tomaten

mit Riesencrevetten +9

#### 4 PIZZA

##### ROTOLINO (L) (S) | 23

Gerollte Pizza garniert mit frisch hausgemachtem Basilikumpesto, Babyspinat, Stangensellerie, Datteltomaten, Mozzarella di Bufala DOP und Parmesansplittern «Vecchio» DOP

mit Prosciutto cotto «Selezione» (S) +5

#### 5 PIATTI CLASSICO

##### RAVIOLI DI BRESAOLA RIPIENI DI CAPRINO (G) | 28

Bresaola gefüllt mit frischem Ziegenkäse und Schnittlauch, Rucola, Parmesanflocken, grüner Apfel und Cashew

#### 6 PESCE

##### PIZZA- BURGER DI POLPO | 24

Pizzabrot mit Dill, gebratenem Tintenfisch, Algen, scharfer Mayonnaise, schwarzen Oliven, Burrata und kandierter Limettenschale.

#### 7 CARNE

##### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (S) | 48

Zarte Kalbsschnitzel (CH) mit Salbei und Prosciutto di San Daniele DOP an einer Weissweinsauce serviert mit Parmesanrisotto



## VINO ROSSO

### POGGIO D'ELSA MAREMMA DOC BRUNI

IDL 8.5 | 1.5L 120

2024 | Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Reifung teils in Edelstahl, teils in Barriques  
für mindestens 6 Monate.



«Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe und duftet nach roten Früchten, kombiniert mit typischen Gewürznoten. Im Mund ist er fesselnd, voll und fest in seiner tanninhaltigen Komponenten.»

Passt zu: 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.