

## PICCOLI PIATTI

Piccoli Piatti sind kleine Gerichte.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen und teilen Sie die Köstlichkeiten mit Freunden!

Oder Sie überlassen unserem Küchenteam die Entscheidung und bestellen unser Tasting Menü mit 8 verschiedenen Gerichten.

Unserer Erfahrung nach empfehlen wir 5-6 Piccoli Piatti für 2 Personen

**Toscano „Tasting Menu“ (8 Gänge) 65.- p.P. ab 2 Personen**

### PICCOLI PIATTI/SHARING PLATES

Bruschetta al pomodoro v **12**

Polenta e funghi Polenta, Pilze, Tomaten vg **15**

Crudità di carciofi Miniartischockencarpaccio gv **16**

Carpaccio di manzo Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan g **18**

Insalata Toscano Saisonsalat, Hausdressing vg **14**

Pomodorini con burrata Cherry-Tomaten, Burrata di bufala vg **16**

Carciofi, asparagi alla griglia

Grüne Spargeln, Artischocken, Jungspinat vg **17**

Tartara di tonno Thunfisch Tartar g **19**

Polpo e patate Oktopus, Kartoffeln, Oliven g **18**

Cozze alla Marinara Miesmuscheln, Petersilien, Weisswein g **16**

Asparagi verdi al tartufo nero con uovo in camicia

Grüner Spargel, poschiertes Ei, schwarzer Trüffel vg **19**

Moscardini alla diavola Baby Oktopus, Tomaten, Chili g **16**

Flan di zucchini

Zucchettisouffle, Parmesansauce g **17**

### Le Paste grandi e piccole

Tortelloni casalinga Spinat, Ricotta, Salbeibutter v **23/28**

Tagliolini al Tartufo nero schwarzer Trüffel v **27/34**

Ravioli di magro ai pomodori secchi

Rindsfleischfüllung, getrocknete Tomaten, Rahm **24/29**

Spaghetto "Alghero"

Cherry-Tomaten, Kapern, Sardellen, Thunfisch Bottarga **19/24**

Tagliatelle del Cappellaio Bolognesesauce, Steinpilz **21/26**

### I CLASSICI

Antipasto misto tavolata

Minimum 4 Personen p.P. **19**

### Pasta

Paccheri alla Sorrentina **28**

Tomaten, Burrata di Sorrento v

Spaghetti chitarra all'astice **38**

½ Hummer, Tomaten

Spaghetti alle vongole veraci **29**

Venusmuscheln, Petersilie, Knoblauch

Pappardelle al cinghiale **27**

Wildschwein Bolognese

Pappardelle del Pastore **27**

Kalbsfleisch, Artischocken, Parmesan

### Carne e Pesce

Filetto di manzo **52**

Rindsfilet, schwarzer Trüffel,

Prosecco Risotto g

Ossobuco alla Milanese

Kalbshaxe 250 gr., Saffranrisotto **34**

Scaloppina al limone **42**

Kalbsschnitzel, Zitronensauce,

Gemüse, Tagliatelle

Branzino Primavera **45**

Wolfsbarsch, Artischocken,

Frühlingzwiebeln, Proseccorisotto g

Branzino alla griglia **45**

Gegrillter Wolfsbarsch, Grillgemüse

Tagliata di tonno **43**

Thunfisch, Kräutermantel,

Zitronenrisotto, Spinat g

Eierteigwaren werden täglich frisch und mit viel Liebe in unserer Küche hergestellt.

Unser Fleisch wird aus artgerechter Tierhaltung.

Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fang bezogen.

#### Deklaration:

Kalbfleisch Schweiz, Rindfleisch Schweiz-Paraguay, Lammfleisch Neuseeland, Wildschwein Europa.

G= Gluten frei V=Vegi

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die enthaltenen Allergene und die Herkunft von Fisch und Fleisch Produkte.