

VIAGGIO ITALIANO IL 19. MARZO

Der Italienische Themenabend im Ciao da qui

LA MAGIA DEL NOSTRO MARE, EMOZIONABILE IN CINQUE PORTATE

Die Magie unserer Meere, Emotionen in 5 Gängen

APRI BOCCA

PANE CRISTALO

AL BRANZINO LACCATO E PERLE DI TORINO, MILANO

Kristallbrot gefüllt mit Wolfsbarsch Tartar
garniert mit Aperetiv Perlen

ANTIPASTI

TONNO TONNATO

gebratener Thunfisch mit Thunasauce

GAMBERI IN OLIO COTTURA CON PASSATINA DI DATTERINI E BURRATA

Camberi in Olivenöl gebraten mit Datterinotomatencreme und Burrata

TAGLIATELLE DI CALAMARI GRIGLIATI ALLA LIGURE

Taglitella mit gegrilltem Tintenfisch, Kartoffeln, Bohnen und Pesto

PRIMO

SCIALATIELLI FATTI IN CASA CON VONGOLE, SCAMPI, ZAFFERANO

Hausgemachte Pasta mit Vongole, Scampi und Safran

SECONDO

FILLETO DI DENTICE INSABBIATO

Redsnapper mit leichter mediterraner Knusperpanade

DOLCE

TARTELETTA AL LIMONE, MERINGA BRUCIATA

Zitronen Tartelette mit Meringues

PRO PERSON CHF 89.00

BEGLEITET MIT PASSENDEM WEIN PRO PERSON CHF 110.00

Unsere Gänge können flexibel einzeln oder als Menü gewählt werden.

Auch als Vegetarisches Menü möglich

Alle Preise in CHF und inklusive Mwst.
Für allfällige Allergen informiert Sie gerne unser Personal