

ANTIPASTI

FAGIOLINI MARINATI AI POMODORINI SEMI SECCHI 14.50

ALLE 3 CIPOLLE CON BURRATA

Grüner Bohnensalat mit halbgetrockneten Cherrytomaten,
3erlei Zwiebeln und Burrata

MINESTRONE 13.50

FLAN DI RAPE ROSSE CON FONDUTA DI ALPEGGLIO 15.50

Randenköpfchen mit Alpkäsesauce

PROSCUITTO DI PARMA 30 MESI 16.50

30 monatiger Rohschinken

I TARTUFATI, PROSCIUTTO, MORTADELLA SALAME E ROBIOLA 29.50

CON PANE AL ROSAMRINO E POMODORI AL SOLE

Getrübelter Schinken, Mortadella, Salami und Robiola
mit Rosmarin-Dörrtomatenbrot

CARPACCIO DI MANZO ALLA CUCULO 26.50

CON SCAGLIE DI PARMIGIANO

Rinds Carpaccio mariniert mit unserem Cuculo, garniert mit Parmesan

POLPO ALLA MEDITERRANEA CON PATATE PREZZEMOLATE, 27.50

POMODORO E PEPERONCINI

Mediterraner Pulpo mit Peterli-Kartoffelcreme, Tomaten und Peperoncini

PRIMI PIATTI

RISOTTO PAPALE ALLA GUANCALE DI MAIALE NERO 29.50
E UOVO MARINATO AL BALSAMICO

Parmesanristto mit Guancale und mit Balsamico mariniertem Ei

PAPARDELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA PIEMONTESE 28.50
Papardelle mit rassiger piemontesischer Fleischsauce

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO 30.50
Gefüllte Pasta mit Rind und Schweinefleisch an Demi Glace Sauce

TAGLIOLINI ALLA NERANO E CRUDO DI TONNO LIMONATO 34.50
Tagliolino mit Zucchini-creme und Zitronen-Thunfisch tatar **Vegan 28.50**

SECONDI PIATTI

CUBO DI MELANZANE CROCCANTE ALLE TRE SALSE 27.50
Knuspriger Auberginenwürfel mit Basilikum-, Tomaten- und Parmesansauce

MEDAGLIONE DI MANZO UBRIACO CON BARBERA S INVECCHIATA (04) 39.50
CUBETTONE DI PATATE AL ROSMARINO
Betrunkener Rindsbraten mit Barbera S von 2004
dazu Rosmarinkartoffeln

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA A PEPE VERDE 54.50
CON PATATE AL ROSMARINO
Rindsfilet an grüner Pfeffersauce, mit Rosmarinkartoffeln

PESCE DEL GIORNO CUCINATO SECONDO L'UMORE DELLO CHEF 39.50
Fisch des Tages, zubereitet nach Lust und Laune des Küchenchefs

CiAO DA QUI

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Über allfällige Allergene informiert Sie gerne unser Personal