



ANTIPASTI



FAGIOLINI MARINATI AI POMODORINI SEMI SECCHI ALLE 3 CIPOLLE CON BURRATA	14.50
Grüner Bohnensalat mit halbgetrockneten Cherrytomaten, 3erlei Zwiebeln und Burrata	
INSALATA RUSSA ALLA PIEMONTESE Russischer Salat mit Wurzelgemüse, Erbsen, Kartoffeln und Ei	12.50
con Tonno	15.50
UOVE IN CAMICA CON CREMA DI PATATE BRUCIATE E GUANCIALE Pochiertes Ei mit Kartoffelcreme, schwarzem Trüffel und Guanciale	20.50
PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI 30 Monatiger Rohschinken	16.50
I TARTUFATI, PROSCIUTTO, MORTADELLA, SALAME E ROBIOLA CON PANE AL ROSAMRINO E POMODORI AL SOLE Geträufelter Schinken, Mortadella, Salami und Robiola mit Rosmarin-Dörrtomatenbrot	29.50
VELI DI VITELLO CON SALSA TONNATA E FIOR DE CAPPERI Kalbsfleisch an Thonsauce mit Kapernäpfeln	24.50
POLPO ALLA GRIGLIA CON SALASA VERDE E POLENTA CROCANTE gegrillter Pulpo mit grüner Sauce und knuspriger Polenta	21.50

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ROBIOLA DI BEPPINO OCCELLI
E CIPOLLE CARAMELLATE

Safran Risotto mit Robiola und caramellisierten Zwiebeln

29.50

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI SALSICCIA PIEMONTESE
Tagliolini mit rassiger piemontesischer Fleischsauce

28.50

ANGOLOTTI DEL PLIN BURRO E SALVIA
gefüllte Pasta mit Rind und Schweinefleisch an Salbeibutter

30.50

SPAGHETTI MANCINI CON DATTERINO
E CRUDO DI GAMBERI LIMONATI
Spaghetti mit Datteltomaten und Zitronen-Crevettentatar

34.50

Vegan 28.50

SECONDI PIATTI

GIRELLA DI MELANZANE VIOLA GRATINATA ALLA PARMIGIANA

27.50

Auberginenröllchen mit Tomaten, Parmesan und Basilikum

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 und Gemüse

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