

ANTIPASTI

FAGIOLINI MARINATI AI POMODORINI SEMI SECCHI 14.50

ALLE 3 CIPOLLE CON BURRATA

Grüner Bohnensalat mit halbgetrockneten Cherrytomaten,
3erlei Zwiebeln und Burrata

INSALATA RUSSA ALLA PIEMONTESE 12.50

Russischer Salat mit Wurzelgemüse, Erbsen, Kartoffeln und Ei con Tonno 15.50

UOVE IN CAMICA CON CREMA DI PATATE BRUCIATE E GUANCIALE 20.50

Pochiertes Ei mit Kartoffelcreme, schwarzem trüffel und Guanciale

PROSCIUTTO 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

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

VELI DI VITELLO CON SALSA TONNATA E FIOR DE CAPPERI 24.50

Kalbsfleisch an Thonsauce mit Kapernäpfeln

POLPO ALLA GRIGLIA CON SALASA VERDE E POLENTA CROCANTE 27.50

gegrillter Pulpo mit grüner Sauce und knuspriger Polenta

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ROBIOLA DI BEPPINO OCCELI 29.50

E CIPOLLE CAMELLATE

Safran Risotto mit Robiola und caramellisierten Zwiebeln

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI SALSICCIA PIEMONTESE 28.50

Tagliolini mit rassiger piemontesischer Fleischsauce

ANGOLOTTI DEL PLIN BURRO E SALVIA 30.50

gefüllte Pasta mit Rind und Schweinefleisch an Salbeibutter

SPAGHETTI MANCINI CON DATTERINO

E CRUDO DI GAMBERI LIMONATI 34.50

Spaghetti mit Datteltomaten und Zitronen-Crevettentatar

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