

ANTIPASTI

INSALATA DI FAGIOLINI E POMODORINI SEMI SECCHI 14.50

ALLE 3 CIPOLLE SCAGLIE DI PARMIGIANO 30 MESI

Grüner Bohnensalat mit halbgetrockneten Cherrytomaten,
3erlei Zwiebeln und Parmesan

CAPONATA SICILIANA CON BURRATA E OLIO AL BASILICO 16.50

Lauwarmer Zucchetti, Aubergine und Rüeblı Salat
mit 3 farbiger Peperonisauce

Vegan 13.50

UOVE 65° CON FONTINA FUSA E TARTUFO 20.50

weiche Eier mit Käsesauce und Trüffel

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI 16.50

30 Monatiger Rohschinken

I TARTUFATI, PROSCIUTTO, MORTADELLA E SALAME 29.50

CON PANNE AL ROSAMRINO E POMODORI AL SOLE

Getrüffelter Schinken, Mortadella und Salami
mit Rosmarin-Dörrtomatenbrot

VELI DI VITELLO CON SALSA TONNATA E FIOR DE CAPPERI 24.50

Kalbsfleisch an Thonsauce mit Kapernäpfeln

POLPO CROCCANTE CON POLENTA CRUDA 27.50

knuspriger Pulpo mit roher Polenta

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL BARBERA S CON ROBIOLA DI BEPPINO OCCELI 27.50

E CIPOLLE CAMELLATE

Barbera 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 AGLIO OLIO E PEPERONCINO

CON TARTAR DI TONNO CRUDO E BOTTARGA DI MUGGINE GRATTUGIATA 34.50

Spaghetti mit Koblauch, Olivenöl und Peperoncini

Vegan 28.50

mit Thunfisch Tatar und geriebener Rogen von der Meeräsche

SECONDI PIATTI

TORTINO DI MELANZANE CON POMODORO, PARMEGIANO E BASILICO 27.50

Auberginentörtchen mit Tomaten, Parmesan und Basilikum

MEDAGLIONE DI MANZO UBRIACO CON BARBERA S INVECCHIATA (04) 36.50

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