

SAISONKARTE



Erdbeer - Limoncello Spritz

Aperitivo mit Erdbeeren, Limoncello, Prosecco, Limette und Pfefferminze

14.50

Insalata quinoa con pesche fagiolini e fiori di zucchini

Quinoa mit Pflirsich, grünen Bohnen, Zucchettiblüten, Datteltomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen

24.00

+ Parmaschinken 16 Monate gereift



7.00

Tartare di avocado con salmone affumicato e limone

Avocado-Tatar mit geräuchertem Lachs, eingelegten Zwiebeln und Zitronen-Dressing

22.00

Insalata di anguria

Wassermelonensalat mit Feta, Gurke, Pfefferminze, Zitrone und gerösteten Mandeln

14.00

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce mit Kapernfrüchten, eingelegten Zwiebeln und Rucola

33.00

Tortelloni giganti bicolori con fiori di zucchini

Zweifarbige Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Zitrone, Büffel Mozzarella und Basilikum, mit Zucchini Blüten

28.00

Tagliata di manzo con rucola pomodorini e parmigiano

In Scheiben geschnittenes Rindfleisch (140 gr) auf Rucola mit Datteltomaten, Parmesan Splitter und gebratenen Kartoffeln

37.00

Pizza con mortadella burrata e pistacchi

Pizza belegt mit Fior di latte, Mortadella, Burrata und Pistazien

27.50

Dessert: Tiramisù alla fragola

14.50

Weinempfehlung

Weiss	Vermentino DOC	Toscana	10 cl.	9.00
			75 cl.	66.00
Rosé	Rosato-Fiori Di Nero IGP	Sicilia	10 cl.	8.00
			75 cl.	58.00

Unser Fleisch, Geflügel und Brot kommen aus der Schweiz.

Mortadella und Parmaschinken kommen aus Italien, unser Räucherlachs aus norwegischer Zucht.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. vegetarisch  vegan 