

## **1 Antipasto . Vorspeise**

### **Persico impanato con salsa verde Toscana 18.-**

Eggliflet (PL) in hausgemachtem Knuspermantel, dazu Toskanische salsa Verde

### **Carpaccio di manzo, maionese alla mostarda, pesto e pomodori secchi 18.-**

Carpaccio vom Schweizer Rind mit hausgemachter Senfmayo, Pesto und getrocknete Tomaten

### **Insalata di cavolfiore arrosto, capperi, pinoli e uvetta 14.-**

Salat vom gerösteten Blumenkohl an leichter Sauce von Kapern, Pinienkerne und getrockneten Trauben

## **2 Primo . hausgemachte Pasta**

### **Rigatoni fatti in casa all' Amatriciana 16.-/26.-**

Hausgemachte Rigatoni an Tomatensauce und italienischem Speck

### **Spaghetti fatti in casa alla norma 16.-/26.-**

Hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce, Auberginen und gesalzenem Ricotta

### **Risotto con crema di zucca, lardo e salvia 16.-/26.-**

Cremiger Kürbisrisotto mit Lardo aus Italien und knusprigem Salbei

## **3 Secondo . Hauptgang**

### **Coniglio alla cacciatora 39.-**

Zart geschmorte Kaninchenschenkel in Tomatensauce, Kräuter und Oliven, dazu Gemüse und Kartoffeln

### **Costina di manzo cotto a bassa temperatura 44.-**

18 Stunden geschmorte Short Ribs vom Rind, geröstete Karotten und Kartoffeln

### **Filetto di merluzzo su crema di lenticchie 42.-**

Gebratenes Wildfang Dorschfilet (DK) auf italienischer Linsencreme und geröstete Karotte

## **4 Dolce**

### **Tiramisu classico 12.-**

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert

### **Mela Cotogna al forno con panna cotta al miele e crumble di cacao 16.-**

Karamalisierte Quitte aus Hünibach, serviert mit Panna Cotta und Schokoladencrumble

### **Torta con crema al limone e gelato al cocco 12.-**

Hausgemachte Limonentarte mit Kokosglace der Gelateria la Favolosa

## **Menü**

4 – Gänge CHF 75.-      3 – Gänge CHF 65.-

*Gerne berät sie der Service bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten persönlich am Tisch*