

## Il Menu

Gut zu wissen! **Pata Negra Abanico** (deutsch „Fächer“ genannt) ist ein Stück ohne Knochen und umgibt die Rippen des Ibérico Schweines. Die hohe Geschmacksintensität und Saftigkeit sind ein echtes Highlight.

Die Konsistenz und Textur ist angenehm im Biss. Seine höhere Marmorierung macht es zu einem beliebten Cut für den Grill oder das BBQ. Die kleinen Fächer sind am Stück oder in Streifen geschnitten bei direkter Hitze schnell und knusprig zubereitet.

Pascal und Karin mit Siena und Leonia und das ganze Team

### Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen

4-Gang 85.- pro Person inkl. MwSt.

3-Gang 75.- pro Person inkl. MwSt.



### 1. Gang - Vorspeisen

**Insalata di pollo, anacardi, pomodori secchi con mayonese leggera alle erbe**  
Saftiger Geflügelsalat (CH), mariniert an leichter, hausgemachter Kräutermayo und gerösteten Cashew-Nüssen 18.-

**Salmone su crema di lattuga e patate, finocchi arrosto al profumo di arancia**  
Gebratenes Lachsfilet (Nor) auf Creme vom Lattich und Kartoffeln, dazu gerösteter Fenchel an Orange 18.-

**Insalata mista con pomodoro, cetriolo e dressing al balsamico**  
Bunter Blattsalat mit Gurke und Tomate 14.-



### 2. Gang - hausgemachte Pasta

**Ravioli fatti in casa ripieni di caponata con crema di scamorza**  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Caponata, serviert an leichter Sauce vom geräucherten Mozzarella 22.-

**Rigatoni fatti in casa con broccoli e guanciaie**  
Hausgemachte Rigatoni an leichter Broccolisauce und Guanciaie Speck aus Italien 18.-

**Risotto con finferli freschi**  
Cremiger Risotto an frischen Pfifferlingen 22.-



**3. Gang - Hauptspeisen**

**Tartar di manzo con crema di parmigiano, pane arrosto e patate fritte**  
Tatar vom Schweizer Rind nach Piemonteser Art (mit Olivenöl und Meersalz mariniert), serviert auf leichter Parmesancreme, dazu Fries und geröstetes Brot 48.-

**Pata Negra Abanico alla griglia su fagioli bianchi, pomodoro e olive nere**  
Gebratenes Abanico vom Iberischen Pata Negra Söili, serviert auf weissen Bohnen, Tomaten und Oliven 48.-

**Filetto di Merluzzo, salsa al vino bianco, con patate alle erbe e carote**  
Gebratenes Dorsch Royal Filet (DK) an leichter Weissweinsauce, sautierte Cocobohnen, Karotten und Kartoffeln 49.-



**4. Gang - Dessert**

**Selezione di formaggi locali**  
Käseauswahl von Jumi 14.-

**Tiramisu della casa**  
Hausgemachtes Tiramisu 14.-

**Semifreddo nocciola con salsa cioccolato e crumble**  
Hausgemachtes Haselnussparfait mit Orangen- Honigsauce und Schoggicrumble 16.-

**Pan di spagna, crema di ricotta, Alchermes con gelato alla vaniglia**  
Hausgemachtes Biskuit aromatisiert mit Kirschenlikör aus Italien, Ricotta Creme und Vanilleglace der Gelateria la Favolosa 16.-