

# Il Menu

**Buon appetito!**

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**

#### **Polpettine di carne Toscane con salsa verde e pomodorini secchi**

Hausgemachte Rindfleisch-Polpettine (CH) nach toskanischem Rezept, serviert auf grüner Kräutersauce und getrockneten Tomaten 18.-

#### **Salmone su crema di lattuga e patate, finocchi arrosto al profumo di arancia**

Gebrautes 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 guanciale**

Hausgemachte Rigatoni an leichter Broccolisauce und Guanciale Speck aus Italien 18.-

#### **Risotto con finferli freschi**

Cremiger Risotto an frischen Pfifferlingen 22.-



### **3. Gang - Hauptspeisen**

**Carne Cruda con crema di parmigiano, pane arrosto e patate croccanti**  
Tatar vom Schweizer Rind nach Piemonteser Art (mit Olivenöl und Meersalz mariniert), serviert auf leichter Parmesancreme, knusprige Kartoffeln und geröstetes Brot 48.-

**Costine di agnello su fagioli bianchi, carote, pomodoro e olive nere**  
Rosa gebratenes Lammrack (AUS), serviert auf weissen Bohnen, Karotten, Tomaten und Oliven 48.-

**Filetto di Orata con salsa mediterranea, patate, fagiolini e carote**  
Gebratenes Dorade Filet (GR) serviert an mediterraner Sauce, sautierte Bohnen, Karotten und Kartoffeln 49.-



### **4. Gang - Dessert**

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

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

**Semifreddo agli agrumi**  
Hausgemachtes Zitrusfruchparfait 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.-