

Il Menu

Gut zu wissen!

Das Abanico Bellota (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.

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

Polpo alla griglia su crema di patate al limone e cipollotto arrosto

Gebratener Polpo (ES) auf Kartoffelcreme, Zitronenzesten und glasierten Frühlingzwiebeln 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.-

Tagliatelle fatte in casa con ragu di capriolo

Hausgemachte Tagliatelle an küstigem Reh-Hack (AT) 18.-

Risotto ai funghi finferli

Cremiger Risotto an frischen Pfifferlingen 22.-



3. Gang - Hauptspeisen

Scamone di manzo con zucchini e pastinaka arrosto e patate fritte

Zartes Rindshüftli aus der Region, dazu mit Tomaten sautierte Zucchini und Pastinake, knusprige Fries
52.-

Abanico di maialino Iberico con lenticchie al pomodoro e zucchini arrosto

Knusprig gebratenes Abanico vom Iberico Söili, serviert auf Linsen, Tomate, Oliven und Zucchini 48.-

Filetto di Lucioperca alla Ligure con millefoglie di patate e zucchini

Gebratenes Zanderfilet (TUR) serviert an Oliven, Tomaten, Kräutern und Kapern, dazu gratinierte
Kartoffeln und Zucchini 49.-



4. Gang - Dessert

Selezione di formaggi locali

Käseauswahl von Jumi 14.-

Tiramisu della casa

Hausgemachtes Tiramisu 14.-

Semifreddo ai Cantucci

Hausgemachtes Cantucci-Halbgefrorenes an Vin Santo-Sauce und Schokoladencrumble 16.-

Pan di spagna, crema di ricotta, Alchermes con gelato alla vaniglia

Hausgemachtes Biskuit aromatisiert mit Kirschenlikör aus Italien, Ricotta Creme und
Schokoglace der Gelateria la Favolosa 16.-