

## 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 manzo fritte su crema di melanzane, rucola e pomodorini**

Knusprig gebackene Polpettine von der gezupften Rinderbrust (CH), serviert auf Auberginencreme, Rucola und Cherrytomaten 18.-

#### **Insalata autunno con salsa della casa, pera, radicchio, noci caramellate e grana**

Herbstsalat an Honigdressing, Birne, Radicchio, karamellisierte Baumnüsse und Grana Padano Splitter 14.-

#### **Moscardini alla Luciana con crostino e salsa verde, cavolo riccio croccante**

In Rotwein- Tomatensauce geschmorte Moscardini (IT) serviert mit knusprigem Brot mit Salsa Verde und Federkohl 18.-

#### **Vellutata di zucca con crema di parmiggiano, salvia e croutons**

Kürbispüreesuppe mit Parmesancreme, Salbei und Croutons 14.-



### **2. Gang - hausgemachte Pasta**

#### **Ravioli fatti in casa ripieni di salsiccia e patate con fondo bruno e salvia**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Salsiccihack (CH) und Kartoffeln, serviert an dunkler Jus und Salbei 22.-/30.-

#### **Rigatoni fatti in casa al ragu di cinghiale**

Hausgemachte Rigatoni an Wildschweinhack (AT) 18.-/25.-

#### **Risotto con funghi misti e burro al midollo**

Risotto an sautierten Pilzen und Kalbsmarkbutter (CH) 18.-/25.-

Über mögliche Allergene geben wir Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft



### 3. Gang - Hauptspeisen

#### **Osscobuco di vitello alla gremolata con purea di patate**

Zart geschmortes Ossobuco vom Schweizer Kalb an seinem Gemüse und Sauce, dazu hausgemachter Kartoffelstock 46.-

#### **Entrecote di manzo con salsa al Gorgonzola, pera caramellata, spinaci e patatine**

Rosa gebratenes Entrecote vom Schweizer Rind serviert an leichter Gorgonzolasauce (auch ohne möglich) und karamellisierter Birne, dazu Blattspinat und Kartoffeln 48.-

#### **Filetto di rana pescatrice in lardo di Collonata, su crema di cavalfiore allo zafferano e patatine**

Seeteufelfilet (FAO27) im Speckmantel (IT), serviert auf sämiger Blumenkohl- Safrancreme und gebratene Kartoffeln 46.-



### 4. Gang - Dessert

#### **Selezione di formaggi locali con marmellata di zucca**

Schweizer Käseauswahl serviert mit hausgemachter Kürbismarmelade 14.-

#### **Torta di mele con panna montata e frutti freschi**

Toskanischer Apfelkuchen mit Schlagrahm und Früchten  
12.-

#### **Panna Cotta con salsa di frutti di bosco e crumble**

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce und Crumble 12.-

#### **Crostatina con crema mascarpone, castagne e gelato al cioccolato**

Törtchen mit Mascarponecreme, Maroni und Schokoladenglace der Gelateria La Favolosa  
12.-