

# Il Menu

**Buon appetito!**

Pascal und Karin mit Siena und Leonia und das ganze Team

**Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen**

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

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



## **1. Gang – Vorspeisen**

**Pasta frita Emiliana con prosciutto di Parma, stracciatella e songino**

Frittierte Teigtaschen serviert mit Prosciutto di Parma (IT), cremiger Burrata und Nüsslersalat 18.-

**Insalata mista con sedano rapa, pastinaca, indivia, noci e scalie di grana**

Blattsalat mit Sellerie, Pastinake, Endivie, Walnüsse und Parmesansplitter 16.-

**Polpo al vino rosso su crostone di pane, pomodorini e cavolo riccio**

Grillierter Tintenfisch (ES) in Tomaten- Rotweinsauce, geröstetes Brot und Grünkohl 22.-



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

**Lasagna con ragu' di salsiccia e besciamella**

Hausgemachte Lasagne vom Salsicciack (IT) und Bechamel Sauce 18.-/25.-

**Ravioli fatti in casa ripieni di baccalà e patate con salsa di datterini e olive nere**

Hausgemachte Ravioli gefüllt Kartoffeln und Stockfisch (DK), serviert an leichter Tomatensalsa und schwarzen Oliven 22.-/30.-

**Tagliatelle fatte in casa con ragu' di anatra**

Hausgemachte Tagliatelle an sämiger Entenhacksauce (FR) 18.-/25.-



**3. Gang - Hauptspeisen**

**Tagliata di manzo dal GreenEgg, patate arrosto e cavolo alla griglia**

Rosa gebratenes Tagliata vom GreenEgg Grill, Rosmarinkartoffeln und gebratener Spitzkohl 48.-

**Coscia di coniglio ripiena di salsiccia, pesto di pomodori secchi e patatine arrosto**

Kaninchenkeule (HU) ohne Knochen, gefüllt mit Salsicciawurst (IT), dazu Kartoffeln und Dörrtomatenpesto 46.-

**Rana pescatrice al forno su crema di peperone, patatine e finocchi gratinati**

Gebratener Seeteufel (FAO 27) serviert auf Peperonicreme, begleitet von gebratenen Kartoffeln und gratiniertem Fenchel 46.-



**4. Gang - Dessert**

**Crostatina con crema alla vaniglia, ganache al cioccolato e gelato alle fragole**

Törtchen mit Vanillecreme und Schokoladencanache, dazu Erdbeersorbet der Gelateria la Favolosa 14.-

**Cheesecake cotta con salsa ai frutti di bosco e crumble**

Hausgemachter Cheesecake mit Waldbeersauce 14.-

**Tortino al cioccolato con panna montata e caramello al caffè'**

Lauwarmes Schoggichüechli auf Caramell- Kaffeesauce serviert 12.-