

Winter

Eine kleine Karte, inspiriert von der Osteria le Panzanella in Radda in Chianti, wo es meist mehr Autos wie Platz im kleinen Ristorante hat. Kreiert und gekocht von unserem Küchenchef Leonardo (Rom) und Vincenzo (Napoli). Viele Produkte beziehen wir Regional oder direkt aus Italien.

Der Weinkeller lädt auf einen Besuch, denn: «A meal without wine is called breakfast» A. Weibel

Viele der Winzer kennen wir persönlich. Dazu lesen sie mehr in unserer Weinkarte.

Nun wünschen wir Buon appetito!

Eure Gastgeber

Karin Villiger und Pascal Sonderegger mit Melania, Sevindzh, Robert, Leo, Vincenzo und Easy



Stellen sie sich ihr Menü aus unseren Gerichten selbst zusammen

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person

Gerne geben wir Auskunft über mögliche Allergene

Preise inkl. 8.1% MwSt.

Antipasti

La nostra carne cruda di manzo 22.-

Rindstatar vom Walliser Rind, mariniert mit Olivenöl Extra Vergine aus den Abruzzen, Meersalz, Kapern und Eschalotten, dazu hausgemachte Senfmayo und Haselnüsse

Affettati misti 24.-

Salame (IT), Coppa (IT), Parmesan, Oliven und Maggia Brot

Sformato di zucca 22.-

Warmer Kürbisflan auf Taleggiocrema und knuspriger Artischocke

Insalata della casa 16.-

Farbiger Blattsalat mit Trauben, Gorgonzola, Birne und Baumnüssen

Polpo alla griglia 24.-

Gebratener Polpo (ES) auf Creme von gerösteter Peperoni und Palmkohlchips

Zuppa del giorno 16.-

Lauchcremesuppe, serviert mit Speck (CH), Croutons und Mikrokräutern

Primi

Risotto all' Nduja con stracciatella e cime di rapa 18.-/25.-

Sämiger Risotto mit scharfer Sizilianischer Nduja Wurst, cremiger Frischkäse und cime di rapa

Ravioli di Baccala 22.-/30.-

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Stockfisch (DK) und Kartoffeln, serviert an Cherrytomatensauce und Oliven

Rigatoni al ragu Genovese 18.-/25.-

Hausgemachte Rigatoni an geschmortem Rindfleisch und Zwiebeln

Lasagne di salmone e zafferano 22.-/30.-

Hausgemachte Lasagne mit Lachs (CH) und Safranbéchamel

Secondi

Abbanico Pata Negra con Chimichurri 48.-

Knusprig grilliertes Abbanico vom Pata Negra Söili (ES), serviert mit grüner Chimichurri Sauce

Rib-Eye di manzo dal GreenEgg crema di funghi 49.-

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Rib-Eye vom Spanischen Charra Rind, serviert an frischen Pilzcremesauce

Duo di anatra (petto e coscia confit) con crema di carote 46.-

Duo von der Ente, vom knochengelöstes Schenkelfleisch und Sous-Vide gekochte Brust, serviert auf Karottencreme und dunkler Jus

Cavolfiore croccante al forno 38.-

Gebackener Blumenkohl auf Brokkoli Creme und veganem Kräutersauerrahm

Brasato di manzo da Pasquale – Il migliore! 46.-

Rindschmorbraten (CH) nach unserem Rezept an kräftiger Rotweinsauce

Capesante e Gamberi 46.-

Gebratene Jakobsmuschel (DK) und Gamberi (VT), serviert mit Zitronen- Orangenbutter und Mönchsbart

*

Wochenbeilage

Wir servieren jede Woche eine andere Gemüse und Stärkebeilage zu den Hauptgängen



LUMA D.A.C. | EDELSCHIMMEL

Die LUMA D.A.C. hat ein natürliches Reifeverfahren entwickelt, welches das Fleisch zarter, saftiger und voller im Geschmack werden lässt. Das Geheimnis besteht in einer Kombination aus einer langsamen, traditionellen Reifung am Knochen und der Verfeinerung durch den speziellen Edelschimmelpilz.

Dolci

Cantucci e vin Santo 14.-

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

Creme Brulée 14.-

Kokos Creme Brulée, Früchte und Karamellkruste

Semifreddo noci e prugne 14.-

Baumnuss-Parfait mit Pflaumencreme und Honigcrisp

Cheesecake 14.-

Hausgemachter Cheesecake. Der Beste! Serviert mit Amarenakirschen

Gelato e frutta 14.-

Sorbet und frische Früchte

Formaggio

Formaggio 18.-

Der beste Käse der Welt von Christoph Bruni eingekauft, hausgemachter Confit und Vale Maggia Brot