

Antipasti

Tagliere di affettati misti

Plättli mit San Daniele Schinken DOP 18 Monate, Pancetta, Bresaola, Salamino Nostrano, Pecorino Sardo DOP, Oliven "Nocellara del Belice", Essiggemüse, Grissini

Insalata Mista - Französische oder Italienische Sosse

Lollo rot und grün, Peperoni rot und gelb, Rübli, Gurke, Oliven, Rote Zwiebeln

Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Caprese

Cremig Burrata, Strauchtomaten, hausgemachte Vinaigrette

Suppen

Knoblauch velouté

Blumenkohl velouté

Risotto und Teigwaren

Risotto del Giorno

Risotto, das sich täglich ändert, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

Tagliolini all'Amatriciana

Hausgemachte Tagliolini mit Pancetta, rote Zwiebeln, Pecorino käse, Cherry Tomaten, Extra Virgin Oliven Öl

Ravioli

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und spinat gefüllt in butter und salbei sosse geschwenkt

Fregola Sarda

Für die Region Sardinien typische Nudeln aus Grieß mit Tintenfisch schwarz, Garnelen-Bisque und Jakobsmuscheln

Linguine di Mare

Linguine pasta mit Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfische, Meerbohnen und Garnelen-Bisque

Fisch Hauptgänge

Doradenfilet "al Cartoccio"

In Alufolie gebacken mit Parfüm von Meeresfrüchten

Moscardini

Babyoktopus mit scharfer Tomatensauce

Fleisch Hauptgänge

Filetto di Manzo

Rindsfilet mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und grünem Salat

Petto di Pollo

Hühnerbrust mit Kartoffelpüree und grünem Salat

Tagliata di Filetto di Maiale

Schweinefilet mit gebackenem Mischgemüse und kleinem gemischten Salat

Bailagen

Klinem Gemischten Salat

Pommes Frites

Gebackenen Rosmarinkartoffeln

Kartoffelpüree

Mischgemüse

Desert

Tiramisù

Savoardi-Kekse, Eier, Kaffee, Mascarpone, Schokoladenpulver. Einfach Klassisch

Crema Catalana

Es ist spanischen Ursprungs, aber in der ganzen Welt berühmt, hier ist unsere Version

Cheesecake mit Waldbeere sosse

Knuspriger Keksboden, Frischkäse und Beerensauce

Panna Cotta

Sahne, Milch, Zucker, Vanille

Käseauswahl mit Honig und Feigensenf

Ocelli al Barolo aus Piemont, Castelmagno DOCG aus Piemont, Pecorino Sardo DOP und Dallenwiler Geisskäse