

## Speciale

---

		CHF
<b>Il vitello tonnato</b>	<b>Port.</b>	<b>33</b>
<i>Kalte Kalbsnuss (CH) an Thunfischsauce</i>	<b>Vorsp.</b>	<b>29</b>
<b>I meglio di Parma</b>		<b>26</b>
<i>Parmaschinken, Coppa, Salame, Pancetta, Parmigiano und eingelegte Steinpilze</i>		
<b>I tagliolini con gamberi sfumati al prosecco e pistacchi di Bronte</b>	<b>Vorsp.</b>	<b>28</b>
<i>Nüdeli mit Bärenkrebs, Prosecco und Pistazien aus Sizilien</i>		
<b>I raviolini dal plin al burro e salvia</b>	<b>Port.</b>	<b>28</b>
<i>Echte Piemontesischer Fleisch Raviolini mit Butter und Salbei</i>	<b>Vorsp.</b>	<b>24</b>
<b>Il galletto al forno e patate</b>		<b>30</b>
<i>Hähnchen im Ofen gebraten, dazu Pommes frites</i>		
<b>Il brasato di manzo al Barbera</b>		<b>35</b>
<i>Geschmorte Rindsbraten an Barbera mit Polenta</i>		

### Menu di stagione

73

#### **Il salmone marinato con toast, burro e rafano**

*Pazifik graded Lachs mit Toast, Butter und Meerrettich*

\* \* \*

#### **I raviolini dal plin al burro fuso e salvia**

*Piemontesischer Fleisch Ravioli mit Salbei und zerlassene Butter*

\* \* \*

#### **L'insalata di formentino con uova sode e pancetta**

*Nüsslisalat mit Ei und Speck*

\* \* \*

#### **Il filetto di manzo al Barbaresco**

*Angus Beef Filet an Barbaresco Jus  
Rosmarinkaartoffeln*

\* \* \*

#### **La torta di cioccolato e gelato fior di latte**

*Schoggi Torte mit Baumnüsse und Gelato Fior di latte*

#### **Unser Wein Empfehlung**

**4 Nas Langhe DOC 2015/17, Rocche Manzoni, 75.Cl. 78.00 / 10.Cl. 12.00**