
Speciale

		CHF
Il vitello tonnato	Port.	32
<i>Kalte Kalbsnuss (CH) an Thunfischsauce</i>	½ Port.	29
L'insalata tiepida di asparagi verdi e gamberoni	Vorsp.	24
<i>Lauwarm Riesencrevetten und Spargel Salat an natives Oliven Oel</i>		
I tortelli di asparagi al burro fuso	Port.	27
<i>Hausgemachte Spargel Ravioli mit zerlassener Butter</i>	Vorsp.	23
Coscette di coniglio in umido e risotto		29
<i>Im Ofen geschmortes Kaninchen Gigolette und risotto</i>		
Le linguine con polpo, olio extravergine, aglio e prezzemolo		28
<i>Linguine mit Tintenfisch, frischen Petersilien, Knoblauch und nativem Olivenöl</i>		
Il galletto di grano al forno		28
<i>Im Ofen gebratenes Hähnchen, Pommes Frites</i>		

Menu

Il prosciutto di Parma DOP e parmigiano Reggiano
24. Monat gereift Parmaschinken und Parmigiano Reggiano

* * *

I tortelli d'asparagi con burro fuso
Hausgemachte Spargel Ravioli mit zerlassener Butter

* * *

L'insalatina primaverile
Bunte Frühlings Salat

* * *

L'entrecote di angus beef e patate al rosmarino
Angus Beef Entrecote an Pfeffer Sauce und Rosmarin Kartoffeln

* * *

Affogato al nocino
Rahm Glacé mit Walnuss Liqueur

Weinempfehlung: Chianti DOCG Riserva 2016 Fatt. Uccelliera, 75 Cl. 50.00 / 10 Cl. 8.00