

Speciale

		CHF
112 Il vitello tonnato	Port.	33
113 <i>Kalte Kalbsnuss (CH) an Thunfischsauce</i>	Vorsp.	29
114 Il carpaccio di tonno all'olio e limone	Vorsp.	25
<i>Thunfisch Carpaccio mit natives Oliven Oel und Zitronen</i>		
115 I raviolini dal plin al burro e salvia	Port.	28
116 <i>Frische Piemontesischer Fleisch Ravioli mit Butter und Salbei</i>	Vorsp.	24
118 Costine d'agnello profumate con aglio e rosmarino	Vorsp.	46
<i>Lammkotelets grüne Bohnen und Lyonerkartoffeln</i>		
119 Il brasato di manzo al Barbera e polenta		35
<i>Geschmort Rindsbraten an Barbera und Polenta</i>		
Carpaccio di Cervo. 25/Nüsslisalat.15/ Kalbsmedaillon Port.48/Maroni Tiramisu 12.		

Menu di stagione

75

Il carpaccio di Cervo al timo

Hirschcarpaccio an Thymian Marinade

* * *

I raviolini da plin al burro e salvia

Hausgemachte Kürbistravioli mit zerlassener Butter

* * *

Insalatina di formentino con uova e pancetta

Nüsslisalat mit Ei und Pancetta

* * *

Medaglione di vitello alla senape

*Kalbsmedaillon an Senfsauce
Blattspinat und Rosmarin Kartoffeln*

* * *

Tiramisu di castagne

Maroni Tiramisu

Unser Weine Empfehlung

Barbaresco, DOC 2022, La Cà Növa 75.Cl. 75.00 / 10.Cl. 11.00