

Speciale

		CHF
112 Il vitello tonnato	Port.	33
113 <i>Kalte Kalbsnuss (CH) an Thunfischsauce</i>	Vorsp.	29
114 Il carpaccio di cervo (NZ) al timo	Vorsp.	25
<i>Hirsch Carpaccio an Thymianmarinade</i>		
115 I raviolini dal plin al burro, salvia e parmigiano	Port.	28
116 <i>Echte piemontesischer Fleischravioli mit Butter und Salbei</i>	Vorsp.	24
119 I Gamberoni bio delle Mangrove e risotto al limone		44
<i>Bioriesencrevetten aus Mangroreväldern mit Zitronen Risotto</i>		
120 Il brasato al barbera e polenta		35
<i>Rindschmorbraten an Barbera mit Polenta</i>		

Menu di stagione

75

Carpaccio di cervo profumato al timo

Hirsch Carpaccio an Thymianmarinade

* * *

I raviolini dal plin al burro e salvia

Echte piemontesische Fleischravioli mit Butter und Salbei

* * *

L'insalatina di formentino e uova cotte

Nüsslisalat mit Ei

* * *

Medaglioni di vitello in salsa di spugnole

Kalbsfilet Medaillon mit Morchelrahmsauce

Risotto

* * *

Il tiramisù con purea castagne

Hausgemacht Maroni Tiramisu

Unser Weine Empfehlung
Barbaresco DOCG Bric Mentina 2020, La Cà Növa 75.Cl. 75.00 / 10.Cl. 11.00