
Speciale

	CHF
Il vitello tonnato * <i>Kalte Kalbsnuss an Thunfischsauce</i>	29
Il fegato d'anatra su risotto di porri Vorsp. <i>Gebratenes Ente Leber auf Lauchrisotto</i>	19
Il carpaccio di tonno all'olio extra Taggiasca e limone <i>Thunfisch Carpaccio mit Zitrone und Taggiasca Olivenöl</i>	22
I tortelli di zucca al burro e balsamico* <i>Hausgemachte Kürbis Ravioli mit zerlassener Butter und Balsamico</i>	27
Le tagliatelle ai cantarelli e listarelle di vitello * <i>Hausgemachte Nudeln mit frischen Eierschwämmen und Kalbsnussstreifen</i>	32
Le costine di agnello all'aglio e rosmarino <i>Mit Knoblauch und Rosmarin Gebratene Lammkotletten und Rosmarin Kartoffeln</i>	39

**Als Vorspeise CHF 4.– Reduktion*

Menu

67

L'antipastino di magro

Grillierte und eingelegte Gemüse mit Taggiasca Oliven Oel

* * *

I tortelli di zucca

Hausgemachte Kürbis Ravioli mit zerlassener Butter

* * *

L'insalata di formentino e cantarelli

Nüssler Salat mit sautierten Eierschwämmen

* * *

La lombatina di vitello al pepe

Kalbssteak an Pfeffer Sauce und Rosmarin Kartoffeln

* * *

Il tiramisù ai frutti di bosco

Hausgemacht Tiramisu mit Waldbeeren

Weinempfehlung: Nebbiolo d'Alba DOC La Cä Növa 2019, 75Cl: 55.00. 10Cl: 8.00