

ANTIPASTI	Insalata Salat Salad	7.50
	Insalatina d'asparagi olio e limone con bouquet d'insalata Spargelsalat mit Olivenöl, Zitrone und Salatbouquet Asparagus salad with olive oil and lemon and salad bouquet	16.50 / 24.50
	Sfogliatina agli asparagi con Asiago e speck tostato Spargeln in Blätterteig, Asiago und geröstetem Speck Asparagus in pastry, Asiago and toasted bacon	18.50
	Prosciutto crudo di Parma 16 mesi con asparagi al vapore e mozzarella di bufala Parmaschinken 16 Monate mit gedämpften Spargeln und Büffelmozzarella Parma ham 16 months with steamed asparagus and buffalo mozzarella	20.50 / 30.50
	Carpaccio di branzino (atlantico del nord) con insalatina d'asparagi Carpaccio vom Wolfsbarsch (Nordatlantik) mit Spargelsalat Sea bass (North Atlantic) carpaccio with asparagus salad	22.50
MINESTRE	Zuppa di pomodoro Tomatensuppe Tomato soup	7.50
	Crema di patate Kartoffelcremesuppe Potato cream soup	7.50
	Zuppa di fagioli Bohnensuppe Bean soup	7.50

Wenn Sie eine Allergie haben, dann melden Sie dies bitte unseren Mitarbeitern. Wir beraten Sie gerne.

**PRIMI
PIATTI**

<i>Penne dello chef</i>	20.50 / 22.50
<i>Penne mit frischen Cocktailtomaten, Speck und Mascarpone</i>	
<i>Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone</i>	
<i>Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa)</i>	22.50 / 24.50
<i>Hausgemachte Gnocchi Sorrentina</i>	
<i>Homemade gnocchi Sorrentina</i>	
<i>Raviolo aperto d'asparagi e patate al profumo d'aglio orsino</i>	22.50 / 24.50
<i>Raviolo aperto mit Spargeln und Kartoffeln mit Bärlauchgeschmack</i>	
<i>Raviolo aperto with asparagus and potatoes with wild garlic taste</i>	
<i>Tagliatelle al pesto d'aglio orsino con pomodoro confit e scaglie di parmigiano</i>	24.50 / 26.50
<i>Nudeln mit Bärlauchpesto, Tomatenconfit und Parmesan</i>	
<i>Tagliatelle with wild garlic pesto, tomato confit and parmesan</i>	
<i>Risotto con zucchine e gamberi (ARG) al prosecco</i>	24.50 / 26.50
<i>Risotto mit Zucchetti und Crevetten (ARG) an Prosecco</i>	
<i>Risotto with zucchini and prawns (ARG) with prosecco</i>	

P E S C E

**Filetto di triglia scottato su crema di peperoni,
olive nere confit e tortino di patate** 38.50
*Rotbarbenfilet auf Peperonicreme, Confit von
schwarzen Oliven und Kartoffelküchlein
Seared fillet of red mullet on pepper cream,
confit of black olives, with potato pie*

**Involtino di filetto di sogliola fresca al basilico
affogato in salsa di pomodorini, olive nere,
capperi e uva passa** 41.50
*Roulade vom frischen Seezungenfilet an Basilikum, in
Cocktailtomatensauce, schwarzen Oliven,
Kapern und Rosinen
Roulade of fresh sole fillet with basil, tomato sauce,
black olives, capers and raisins*

**Ombrina (div.) al forno su crosta di patate
al rosmarino** 41.50
*Adlerfisch (div.) vom Ofen auf knusprigen
Rosmarinkartoffeln
Umbrian fish (div.) from oven on crispy
rosemary potatoes*

C A R N E

Saltimbocca (CH) alla Romana 26.50
*Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
Veal escalope with smoked ham and sage*

Capretto al forno (F) alle olive 38.50
con patate croccanti e verdure di stagione
*Zicklein (F) vom Ofen mit Oliven, knusprigen
Kartoffeln und Saison Gemüse
Baked kid (F) with olives, crispy potatoes
and seasonal vegetables*

**Battuta di schiena di vitello (CH) con fonduta
di burrata, carciofi e gnocchi semolino** 44.50
*Kalbsriicken (CH) mit geschmolzener Burrata,
Artischocken und Griessgnocchi
Veal back (CH) with melted burrata,
artichokes and semolina gnocchi*

**Filetto di manzo (Culinarium Ostschweiz)
al vino rosso con risotto e verdura** 49.50
*Rindsfilet an Rotwein mit Risotto und Gemüse
Beef fillet on red wine sauce, with risotto and vegetables*

CONTORNI

Tagliatelle al burro

Butternudeln

Butter noodles

6.00

Risotto al parmigiano

Risotto mit Parmesan

Risotto with parmigiano

6.00

Verdure

Gemüse

Vegetables

6.00

Dolci – Desserts

Gelato alle fragole fatto in casa 8.50
Hausgemachtes Erdbeerglacé
Homemade strawberry ice cream

***Zuppa d'ananas con sorbetto
al limone e meringhe*** 8.50
*Ananassuppe mit Zitronensorbet
und Meringues*
*Pineapple soup with lemon sorbet
and meringues*

Crostatina di frutta 9.50
Früchtekuchen
Fruit tart

Mousse di tiramisù 9.50
Tiramisù Mousse
Mousse of tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco 9.50
Pannacotta mit Waldbeeren
Pannacotta with berries

Crema caramellata 9.50
Caramelcreme
Caramelized cream

Semifreddi

Semifreddo all'arancio 8.50
Orangen Halbgefrorenes
Orange semifreddo

Cassata 9.50
Cassata
Cassata

Tartufo 9.50
Schokoladentrüffel
Chocolate truffle

Mocca parfait 9.50
Mokkaparfait
Mocha parfait

Alle Desserts sind hausgemacht