

ANTIPASTI

Vorspeisen

<i>Insalata Verde</i>	12
Blattsalat	
<i>Insalata di stagione</i>	14
Saisonsalat	
<i>Vellutata di zucca & foglie di kaffir lime</i>	15
Kürbiscremesuppe mit Kaffir Limetten Blätter	
<i>Involtini di melanzane con ricotta & spinaci</i>	18
Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	
<i>Datterini marinati con mozzarella di bufala</i>	19
Marinierte Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella	
<i>Cima di rapa con burrata & alice canta brico</i>	24
Cima di Rapa mit Burrata & Canta Brico Sardellen	
<i>Carpaccio di polpo con olive taggiasche, pomodorini & pesto di basilico</i>	25
Oktopus Carpaccio mit Taggiasche Oliven, Tomaten & Basilico Pesto	
<i>Tatar di manzo scottato con maionese alla senape & polvere di capperi</i>	25
Angebratenes Rindstatar mit Senfmayonnaise & Kapern	
<i>Capesante brasate su crema di patate dolce & liquirizia</i>	26
Jakobsmuscheln auf Süsskartoffel Crème & Lakritze	

PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Pasta als Vorspeise

<i>Spaghetti con crema di zucca, origano & pistacchio</i>	21
Spaghetti mit Kürbiscrème, Oregano & Pistazien	
<i>Lasagna aperta con bolognese & bufala</i>	23
Offene Lasagne mit Rindfleischsauce & Büffelmozzarella	
<i>Pappardelle al limone con gamberi & zucchini</i>	24
Pappardelle an Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia</i>	24
Strozzapreti an Safran mit Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Ravioli di arrosto di faraona nella sua salsa con parmigiano 24 mesi</i>	25
Ravioli gefüllt mit Perlhuhn an Bratensauce & Parmigiano «24 Monate gereift»	
<i>Tagliolini al nero di seppia con calamari, caviale di salmone & gin</i>	26
Nero di Seppia Tagliolini mit Calamari, Lachs Kaviar & Gin	
<i>Garganelli con scampi & pesto di basilico</i>	28
Garganelli mit Scampi & Basilico Pesto	

DALLA GRIGLIA

Vom Holzkohlegrill

Galletto alla senape & miele 36

Mistkratzerli «Alpstein» an Senf & Honig

Battuta di vitello alle erbe fini 42

Kalbspillard mit frischen Kräutern

Scottadito d'agnello alla diavola 43

Lammkoteletts «Diavola»

Tagliata di manzo 200 g 46

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte
mit Rucola & Tomaten

Filetto di manzo 200 g 52

Rindsfilet

Cotoletta di vitello 330 g 50

Kalbskotelette «Swiss Premium»

Polpo 41

Tintenfisch

Filetti di branzino 43

Wolfsbarschfilets

Bistecca di tonno 44

Thunfischsteak

Crostacei alla griglia 56

Hummerschwanz, Scampi & Riesencrevetten

DELLA PADELLA

Aus der Pfanne

Coniglio in porchetta in salsa di porcini & zucca 38
Kaninchenbraten mit Steinpilzen & Kürbis

Polpettone di carni bianche su crema di patate & salsa arrosto 39
Italo's Hackbraten «Kalb & Geflügel»
auf Kartoffel Crème mit Bratensauce

Orecchia d'elefante con rucola & datterini 52
Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr»
mit Rucola & Tomaten

Filetto di merluzzo in crosta di basilico su zuppetta di mandorle 49
Kabeljau Filet in Basilico Kruste
auf einem Mandelsüppchen

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin 8
Gratinierte Polentaschnitte 8
Trockenreis 8
Spinat mit Peperoncini 8
Zucchini & Auberginen «vom Grill» 9