

Menu Goloso

Min 2 pers.

Coda d'astice e carciofi in padella al burro bianco
Hummerschwanz und Artischocken gebraten mit weisser Butter
Queue de homard et artichauts poêlés au beurre blanc

*Agnolotti ripieni alla fonduta di formaggio, crema al tartufo ♦**

*Agnolotti gefüllt mit Käsefonduta, trüffelcreme ♦**

*Agnolotti farci au fromage fonduta, crème aux truffes ♦**

♦ **Con tartufo d'Alba : prezzo del giorno/Tagespreis/prix du jour**

*Filetto di manzo saltato con il suo succo, spinaci affogati e risotto al stracciatella di burrata ♦**

*Sautiertes Rindsfilet mit Fleischsaft, gedünsteter Spinat und Burrata-Stracciatella -Risotto ♦**

*Filet de bœuf sauté avec jus de viande, épinards étuvés et risotto au stracciatella de burrata ♦**

♦ **Con tartufo d'Alba : prezzo del giorno/Tagespreis/prix du jour**

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Cannoli alla ricotta con crema pasticciera al pistacchio

Cannoli mit ricotta und Pistazien-Gebäckcreme

Cannoli à la ricotta avec crème pâtissière à la pistache

SFr. 98 p.p.

Menu Piccolo

Min 2 pers.

Strozzapreti alle cime di rapa, olive Taggiasche con ricotta salata

Strozzapreti an Cime di rapa, Taggiasca-Oliven mit Gesalzener Ricotta

Strozzapreti aux Cime di rapa, olives Taggiasca avec ricotta salée

Involentino di filetto di sogliola, salsa al limone, spinaci e purea di patate dolci

Rollen mit Seezungenfilet, Zitronensauce, Spinat und Süßkartoffelpüree

Roulé de filet de sole, sauce citron, épinards et purée de patates douces

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Fondente al cioccolato con coulis di mango, gelato al fior di latte

Schokoladenküchlein mit Mango-Coulis, Eis aus Fior di latte

Moelleux au chocolat avec coulis de mangue, glace au fior di latte

SFr. 77 p.p.

Dichiarazione carne: Manzo/Rind/Boeuf (CH) Vitello/Kalb/Veau (CH) Maiale/Schwein/Porc (CH) Sogliola/Seezungen/Sole (Islanda/Island/Islande)
Gamberoni /Crevetten/Crevettes (Middle West Pacific SO71)

Allergie/Allergien/Allergènes : Rajib é a vostra disposizione / Rajib ist für Sie da / Rajib est à votre disposition.

Antipasti freddi e caldi/ kalte & warme Vorspeisen/ Entrées froides & chaudes

Insalatina autunnale ai gamberoni "aglio, olio e peperoncino"
Herbstsalat mit Riesencrevetten "aglio, olio e peperoncino"
Salade d'automne avec crevettes géantes "aglio, olio e peperoncino"
SFr. 26

Coda d'astice e carciofi in padella al burro bianco
Hummerschwanz und Artischocken gebraten mit weisser Butter
Queue de homard et artichauts poêlés au beurre blanc
SFr. 29

Minestra di zucca con i suoi semi e crostini
Kürbissuppe mit seinen Kernen und Croutons
Soupe de courges avec ses graines et croûtons
SFr. 14

Carpaccio all'olio di Ciccio e stracciatella di burrata
Carpaccio mit Ciccio's Olivenöl und Burrata-Stracciatella
Carpaccio à l'huile d'olive de Ciccio et stracciatella de burrata
SFr. 28

Primi piatti/ Pasta/ Pâtes

*Agnolotti ripieni alla fonduta di formaggio, crema al tartufo ♦**
*Agnolotti gefüllt mit Käsefonduta, trüffelcreme ♦**
*Agnolotti farci au fromage fonduta, crème aux truffes ♦**
♦ Con tartufo d'Alba : prezzo del giorno/Tagespreis/prix du jour
SFr. 24/29

*Risotto carnaroli al tartufo d'Alba ♦**
*Risotto Carnaroli an Alba-Trüffel ♦**
*Risotto carnaroli à la truffe d'Alba ♦**
♦ Con tartufo d'Alba : prezzo del giorno/Tagespreis/prix du jour
SFr. 55

Strozzapreti alle cime di rapa, olive Taggiasche con ricotta salata
Strozzapreti an Cime di rapa, Taggiasca-Oliven mit Gesalzener Ricotta
Strozzapreti aux Cime di rapa, olives Taggiasca avec ricotta salée
SFr. 22/26

Spaghetti ai frutti di mare
Spaghetti mit meeresfrüchten
Spaghetti aux fruits de mer
SFr.23/28

**Secondo la disponibilità*Je nach Verfügbarkeit*Selon la disponibilité*

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

*Filetto di manzo saltato con il suo succo, spinaci affogati e risotto al stracciatella di burrata ♦**

*Sautiertes Rindsfilet mit Fleischsaft, gedünsteter Spinat und Burrata-Stracciatella -Risotto ♦**

*Filet de bœuf sauté avec jus de viande, épinards étuvés et risotto au stracciatella de burrata ♦**

SFr. 54

♦ **Con tartufo d'Alba : prezzo del giorno / Tagespreis / prix du jour**

Saltimbocca alla Romana con salsa al Marsala, risotto al stracciatella di burrata

Saltimbocca nach Römischer Art mit Marsalajus, Burrata-Stracciatella -Risotto

Saltimbocca à la Romaine avec jus au Marsala, risotto au stracciatella de burrata

SFr. 42

Zaffrani Gamberoni dello Chef, riso Basmati con verdurine

Zaffrani Riesencrevetten von Chef, Basmati-Reis mit kleinem Gemüse

Zaffrani Crevettes géantes du chef avec riz Basmati aux petits légumes

SFr. 44

Involtino di filetto di sogliola, salsa al limone, spinaci e purea di patate dolci

Rollen mit Seezungenfilet, Zitronensauce, Spinat und Süßkartoffelpüree

Roulé de filet de sole, sauce citron, épinards et purée de patates douces

SFr. 48

Formaggi & Dolci

Fondente al cioccolato con salsa di mango, gelato al fior di latte

Schokoladenküchlein mit Mango-Coulis, Eis aus Fior di latte

Moelleux au chocolat avec coulis de mangue, glace au fior di latte

SFr. 15

Il classico semifreddo al torrone

Klassisches Nougat Semifreddo

Le semifreddo classique au nougat

SFr. 14

Cannoli alla ricotta con crema pasticciera al pistacchio

Cannoli mit ricotta und Pistazien-Gebäckcreme

Cannoli à la ricotta avec crème pâtissière à la pistache

SFr. 16

Variazione di sorbetti fatti in casa

Variation aus hausgemachten Sorbets

Variation de sorbets faits maison

SFr. 13

Variazione di formaggi

Käsevariation

Variation de fromages

SFr. 16