

LA PROPOSTA DELLO CHEF

WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes und gesundes Essen. Moderne und saisonal wechselnde Genuss-Kombinationen, die à la Minute mit überraschenden und ebenso vergessenen Zutaten der italienischen Küche zubereitet werden. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 34*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA D'ASPARAGI PRIMAVERA | 16 | 23

Frischer Spargelsalat mit Ziegenkäsesauce und frittiertem Eigelb dazu Brotcracker mit gehacktem Ei garniert

2 ANTIPASTI

MILLEFOGLIE CON ASPARAGI | 19

Drei Schichten knuspriger Blätterteig mit weissem und grünem Spargel sowie Meerrettich-, Limetten- und Schnittlauchcreme

con Prosciutto di San Daniele DOP ☺ +7

3 PASTA

ORZOTTO AL CICORINO ROSSO E TALEGGIO | 22

Sämiges Perlgersten-Risotto mit rotem Cicorino, Taleggio-Käse IGP, getrocknete schwarze Oliven und Limettenzesten, abgelöscht mit Panorama – Edizione Speciale Molino garniert mit gerösteten Baumüssen

con Salsicia Ticinese (CH) ☺ +5

4 PIZZA

PIZZA BARCHETTA | 22

Hausgemachte Peperonicreme, frische Spargeln, Babyspinat, Mozzarella di Bufala DOP, gerösteten Sonnenblumenkernen und einer Ricotta-Spargel-Randfüllung

con Prosciutto di San Daniele DOP ☺ +7

5 PIATTI CLASSICO

CARPACCIO DI MANZO | 29

Rindscarpaccio (CH) auf einem Rucola-Beet serviert mit Parmesan und frischer Focaccia

6 PESCE

ORATA ALLA «BECCAFICO» | 38

Goldbrassenfilet (GR) mit einer Panade aus Sardellen, Sultaninen und Pinienkernen, auf einem Coulis aus frischen Datteltomaten, dazu Pfannengemüse und Risotto mit Parmesan und Zitrone

7 CARNE

FEGATO ALLA VENEZIANA | 39

Frisch geschnittene Kalbsleber (CH) an hausgemachter Zwiebelsauce mit Panorama d'Oro abgelöscht, dazu gebratene Süsskartoffeln, Peperone Crusco Lucano und frischer Salbei



VINO ROSSO

SALICE RISERVA VERETO SALICE SALENTINO DOC RISERVA VALLONE

1DL 8.5 | 1.5L 120

2022 | Negroamaro

Kurze Mazeration und spontan vergoren. Ausbau 6-8 Monate in slawonischem Eichenfass, danach 12 Monate Lagerung im Betontank.



«Intensives Violett; ausdrucksvoller beeriger Duft; im Ansatz gute Substanz mit würziger Kräuternote, tolle Frucht und potenter Nachhall.»

Passt zu: Pasta- und Grillgerichte



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!

*Zusätze zu den jeweiligen Gerichten sind zusätzlich mit Aufpreis zubestellen

Genauere Informationen zu den Deklarationen finden Sie in unserer Speisekarte. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.