




ENTRÉES

-  **FLAN DI SPINACI CON CREMOSO AL PARMIGIANO REGGIANO** 20.00
Flan d'épinards crémeux au Parmigiano Reggiano
Spinat-Flan mit cremigem Parmigiano Reggiano
- PROSCIUTTO CRUDO E COPPA DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA** 24.00
Jambon cru et Coppa de Parme avec mozzarella de buffle de Campanie
Roher Schinken und Coppa Parma mit Büffelmozzarella aus der Kampanien
- GAMBERI E CAPESANTE SCOTTATI CON ZUPPETTA FREDDA DI DATTERINI, STRACCIATELLA E CRUMBLE DI TARALLI** 28.00
Crevettes et coquilles Saint-Jacques avec soupe froide de tomates-cerises, fromage Stracciatella et crumble de Taralli
Garnelen und Jakobsmuscheln mit kalter Kirschtomaten Suppe, Stracciatella Käse und Streusel Crumble von Taralli
-  **UOVO 62° SU CREMA DI ZUCCHINE, TARTUFO NERO ESTIVO E FIORI DI ZUCCA** 22.00
Oeuf 62° sur crème de courgettes, truffes noires d'été et fleurs de courge
Ei 62° auf Zucchini-Creme, Sommertrüffel und Kürbisblüten

PRIMI

- PASTA CON N'DUJA E RICOTTA IN DUE CONSISTENZE** 28.00
Pâte avec N'duja et recuite en deux consistances
Pasta mit N'duja und Ricotta in zwei Konsistenzen
- MEZZO PACCHERO CON GAMBERO VIOLA DI GALLIPOLI E TARTUFO NERO ESTIVO** 34.00
Pâte demi-pacchero aux crevettes violettes de Gallipoli et truffe noire d'été
Halb-Pacchero Pasta mit lila Garnelen von Gallipoli und sommerlichen schwarzen Trüffel
-  **SPAGHETTO CON CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA E CREMOSO DI PECORINO** 28.00
Spaghetti aux oignons de Tropea caramélisés et crémeux de fromage Pecorino
Spaghetti mit karamellisierten Tropea-Zwiebeln und cremigen Pecorino
- PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI STAGIONALI DELLO JURA, PISELLI E FIORI DI ZUCCA** 30.00
Pappardelles maison avec des champignons saisonniers du Jura, des petits pois et des fleurs de courge
Hausgemachte Pappardellen mit saisonalen Jura-Pilzen, Erbsen und Kürbisblüten
-  **RISO CARNAROLI MANTECATO CON MELE ANNURCHE, CACIOCAVALLO PODOLICO E RIDUZIONE DI ZIBIBBO** 35.00
Riz carnaroli mantecato aux pommes Annurca de Campanie, Fromage Caciocavallo Podolico et réduction de vin Zibibbo
Carnaroli-Reis mit Anurche-Äpfeln, Caciocavallo Podolico Käse und Reduktion von Zibibbo-Wein

PIATTI FREDDI

	INSALATA DELLO CHEF	13.00
	Salade du Chef <i>Salat vom Chef</i>	
	FANTASIA ESTIVA DELLO CHEF	25.00
	Fantaisie estivale du jour <i>Sommerfantasie des Tages</i>	

SECONDI

	TURBANTE DI CONIGLIO AL GAVI E BIETOLINE RIPASSATE	46.00
	Turban de lapin glacé au vin Gavi et feuilles de bettes revenues à la poêle <i>Gavi-Wein glasierter Kaninchen-Turban und gedünsteter Mangold</i>	
	FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI	55.00
	Filet de veau à la Rossini <i>Kalbfilet Rossini Art</i>	
	TRANCIO DI TONNO MEDITERRANEO CON FONDO DI VITELLO E FUNGHI STAGIONALI DELLO JURA	48.00
	Tranche de thon de la Méditerranée avec demi-glace de veau et champignons saisonniers du Jura <i>Thunfischfilets aus dem Mittelmeer mit Kalbfleisch demi-glace und Jura-Pilzen aus dieser Jahreszeit</i>	



Paste di grano duro italiano trafilato in oro di "Antico Pastificio Verrigni", con e senza glutine.
Pâtes de blé dur italien avec tréfilage en or de "Antico Pastificio Verrigni", avec et sans gluten.
Pasta aus Hart-weizengries, Drahtziehen in Gold, aus der "Teigwarenfabrik Verrigni", mit und ohne Gluten.



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch

DESSERT

CAPPUCCINO CRÈME BRÛLÉE

12.00

SEMIFREDDO FRUTTI DI BOSCO CON BISCOTTO AL CIOCCOLATO AL LATTE E SALSA YOGURT

15.00

Parfait glacé aux fruits des bois avec biscuit au chocolat au lait et sauce yogourt
Eisparfait mit Beeren, Milchsokoladen Kekse und Joghurt-Sauce

SBRISOLONA ALLA CANNELLA CON COMPOSTA DI MELE E GELATO ALLA VANIGLIA

15.00

Sbrisolona à la cannelle avec compote de pommes et glace à la vanille
Zimt-Sbrisolona mit Apfelmischung und Vanilleeis

SORBETTO DELLA CASA

10.00

Sorbet maison
Sorbet aus dem Haus

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURA E MOSTARDE

21.00

Dégustation de fromages avec confiture et moutarde
Verkostung von Käsen mit Marmelade und Senf

PROVENIENZE ORIGINE – HERKUNFT

CARNE - VIANDE - FLEISCH

CH

Manzo, Vitello, Pollo, Maiale, Cavallo, Agnello*

Boeuf, Veau, Poulet, Porc, Cheval, Agneau*

Rind, Kalbs, Poulet, Schwein Pferd, Lamm*

PESCE - POISSON - FISCH

MÉDITERRANÉE

Pesce, Pesce di lago, Pesce azzurro, crostacei, frutti di mare

Poisson, Poisson de lac, Poisson blue, crustacés, fruits de mer

Fisch, Seefisch, Blaufisch, Schalentiere, Meeresfrüchten

*Potrebbe essere stato prodotto con antibiotici o altri esaltatori di prestazioni

*Peut avoir été produit avec des antibiotiques ou d'autres augmentateurs de performance

*Kann mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.

Des informations détaillées sur les substances susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables peuvent être obtenues auprès du personnel.

Einzelheiten zu Substanzen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen hervorrufen können, erhalten Sie vom Personal.

