



ENTRÉES

-  **UOVO 62°, CREMA DI ZUCCA, TARTUFO NERO** 22.00
Oeuf 62°, crème de courge, truffe noire
Ei 62°, Kurbiscreme, Schwarzer Trüffel
- TARTARE DI VITELLO ALL'ITALIANA (100GR), PANE NERO, BURRO** 30.00
Tartare de veau à l'italienne (100gr), pain noir, beurre
Klassich Italienisch Kalbs-Tartar (100gr), Schwarze Brot, Butter
- CAPELANTE DELLO CHEF** 28.00
Noix de Saint-Jacques du Chef
Jakobsmuscheln nach Küchenchef-Art

PRIMI

-  **TORTELLI DI ZUCCA CON BURRO, SALVIA E SOTTOBOSCO** 30.00
Tortelli de courge, beurre à la sauge et champignons
Kurbis Tortelli mit Salbeibutter und Waldpilzen
- MEZZO PACCHERO CON GAMBERI VIOLA DI GALLIPOLI E TARTUFO NERO** 34.00
Mezzo Pacchero aux crevettes violettes de Gallipoli et truffe noire
Mezzo Pacchero mit Lila crevetten aus Gallipoli und Schwarzer Trüffel
- TAGLIOLINI CACIO E PEPE CON RAGÙ DI CODA DI MANZO** 28.00
Tagliolini cacio e pepe avec ragout de queue de boeuf
Tagliolini cacio e pepe mit Ochschwanz-Ragout
-  **RISOTTO DELLO CHEF** 35.00
Risotto du Chef
Risotto nach Küchenchef-Art

SECONDI

| | |
|--|-------|
| CAPPELLO DEL PRETE DI VITELLO CON PANURE ALLE ERBE E SALSA AL NEBBIOLO | 48.00 |
| Cappello del prete de veau, crumble aux herbes et sauce au vin Nebbiolo <i>Cappello del prete Kalbsfleisch mit Kräuter-Crumble und Nebbiolo-sauce</i> | |
| FILETTO DI VITELLO ALLA ROSSINI | 55.00 |
| Filet de veau à la Rossini <i>Kalbfilet Rossini Art</i> | |
| TRANCIO DI ROMBO ALLA MEDITERRANEA CON OLIVE, CAPPERI E POMODORINI | 46.00 |
| Turbot à la méditerranéenne, olives, câpres et tomates cerises <i>Steinbutt alla mediterranea mit Oliven, Kapern und Cherrytomaten</i> | |

MENU DELLO CHEF

| | |
|------------------------------------|-------|
| MENU A 4 PIATTI | 82.00 |
| Menu 4 plats <i>4-Gang Menü</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*

LUNCH SPECIAL

ENTRÉES

-  **RIBOLLITA TOSCANA** 8.00 | 16.00
Soupe Ribollita de Toscane
Toskanischer Gemüseintopf
-  **INSALATA DEL GIORNO** 6.00 | 12.00
Salade du jour
Tagessalat

PRIMI

-  **PASTA CON CIMETTE DI RAPA, RICOTTA MANTECATA E CRUMBLE DI PANE** 21.00
Pâtes à la crème de brocoli sauvage, ricotta et crumble de pain
Pasta mit Stängelkohl, cremiger Ricotta und Brot-Crumble
-  **GNOCCHI DI FARINA DI CASTAGNE, BIETOLINE E PARMIGIANO** 24.00
Gnocchis à la farine de châtaigne, blettes et parmesan
Gnocchi aus Marroni, Mangold und Parmesan
-  **SPAGHETTO POMODORO, BASILICO E STRACCIATELLA** 22.00
Spaghetti à la tomate, basilic et stracciatella
Spaghetti mit Tomaten, Basilikum und Stracciatella

SECONDI

- SALTIMBOCCA DI VITELLO E CONTORNO DEL GIORNO** 38.00
Saltimbocca de veau, accompagnement du jour
Kalbs-Saltimbocca, Tagesbeilage
- FILETTO MIGNON DI MAIALE, BURRO E SALVIA, CONTORNO DEL GIORNO** 34.00
Filet mignon de porc, beurre à la sauge, accompagnement du jour
Schwein-Filet Mignon mit Salbeibutter, Tagesbeilage

BUSINESS LUNCH

- 3 piatti / 3 plats / 3 Gänge 35.00

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

