

| | | |
|---|---|---|
| <i>antipasti</i> | : <i>salate, kalte vorseisen</i> | |
| <i>insalata invernale</i> | : <i>winterlicher blattsalat</i> | 10.50 |
| <i>insalata con gamberetti</i> | : <i>winterlicher blattsalat, crevetten, kräuter</i> | 24.50 |
| <i>insalata con funghi freschi</i> | : <i>winterlicher blattsalat, frische pilze</i> | 25.50 |
| <i>carpaccio di manzo cipriani</i> | : <i>mariniertes us-rindsfilet</i> | 24 |
| <i>carpaccio di manzo cipriani al tartufo bianco d'alba</i> | : <i>mariniertes us-rindsfilet, weisser alba trüffel</i> <u><i>trüffel wird zusätzlich grammweise verrechnet</i></u> <i>wir empfehlen 4-5 gramm pro portion</i> | 24 nature <u><i>tagespreis pro gramm</i></u> |
| <i>zuppe</i> | : <i>suppen</i> | |
| <i>zuppa carciofi</i> | : <i>artischockenschaumsuppe</i> | 14 |
| <i>zuppa di zucca</i> | : <i>kürbiscremesuppe</i> | 14 |
| <i>pasta, primi</i> | : <i>teigwaren, warme vorseisen</i> | <i>vorseise</i> |
| <i>gnocchi toscani</i> | : <i>kartoffelklösschen, kichererbsen, saliccia</i> | 17 |
| <i>lasagne gambrinus</i> | : <i>lasagne mit rind-/kalbfleischfüllung</i> | 17 |
| <i>ravioli con ricotta e spinaci</i> | : <i>maultaschen mit ricotta-spinatfüllung</i> | 18 |
| <i>ravioli con ripieno di gioco</i> | : <i>maultaschen mit wildfüllung</i> | 18 |
| <i>paglia e fieno, funghi freschi</i> | : <i>farbige nudeln, frische pilze, rahm</i> | 23 |
| <i>picci al ragù di gioco</i> | : <i>toscanische nudeln, wildragoût</i> | 25 |
| <i>tagliolini o risotto al tartufo bianco d'alba</i> | : <i>nudeln oder risotto, weisser alba trüffel</i> <u><i>trüffel wird zusätzlich grammweise verrechnet, wir empfehlen 4-5 gramm pro portion</i></u> | 17 nature <u><i>tagespreis</i></u> |

teigwarengerichte als hauptgericht gereicht + Fr. 8.–

| | | |
|---|---|-------------------|
| <i>pesce</i> | <i>: fisch</i> | |
| <i>gamberoni all'erbette</i> | <i>: riesencrevetten, frische kräuter</i> | 45 |
| <i>cozze e vongole al profumo siciliano</i> | <i>: miesmuscheln, venusmuscheln, "sicilianische däfte"</i> | 18/26.50 |
| <i>luciperca al sugo cozze</i> | <i>: zanderfilet gebraten, muschel-sugo</i> | 42 |
| <i>carne</i> | <i>: fleisch</i> | |
| <i>polletto alla diavola</i> | <i>: pikantes mistkratzerli</i> | 36 |
| <i>fegato alla veneziana</i> | <i>: sautierte, geschnitzelte kalbsleber, zwiebeln</i> | 36 |
| <i>filetto di cinghiale ai funghi</i> | <i>: wildschweinfilets, frische pilze</i> | 42 |
| <i>guancia di bue al barolo</i> | <i>: barolo-brasato vom oxsenbäggli</i> | 42 |
| <i>bistecca di vitello ai funghi</i> | <i>: kalbskotrücken, frische pilze</i> | 48 |
| <i>quaglie ripiene</i> | <i>: entbeinte wachteln, gefüllt mit spinat und mark</i> | 55 150gr/220gr |
| <i>filetto di manzo al pepe</i> | <i>: us-rindsfilet, pfefferkräutersauce</i> | 45/58 |
| <i>filetto di manzo ai funghi</i> | <i>: us-rindsfilet, frische pilze, rahm</i> | 51/64 |
| <i>filetto di manzo rossini</i> | <i>: us-rindsfilet, gänseleber, trüffel-rotweinjus</i> | 59/74 |

alle fisch- und fleischgerichte werden mit polenta, hausgemachten nudeln all' alfredo, risotto milanese, spinat oder selleriepüree serviert (kalbfleisch CH, rindfleisch USA, geflügel F, wild A/CH)

viaggio al sud: reise in den süden (ab 2 personen)

insalata con gamberetti: winterlicher blattsalat, crevetten, kräuter

ravioli con ricotta e spinaci: maultaschen mit ricotta-spinatfüllung

picci al raù di gioco: toscanische nudeln, wildragoût

filetto di manzo rossini: us-rindsfilet, gänseleber, weisser alba trüffel, rotweinjus, risotto

fichi al merlot: feigen in merlot gekocht, vanilleeis
95/ person das degustations-menu wird nur abends serviert!

dolci/formaggio

: süßspeisen/käse

| | | |
|--------------------------------------|--|--------------|
| <i>fichi al merlot</i> | <i>: feigen in merlot gekocht, vanilleeis</i> | <i>12.50</i> |
| <i>tris di panna cotta</i> | <i>: dreierlei panna cotta</i> | <i>13.50</i> |
| <i>tris di cioccolato</i> | <i>: dreierlei schokoladen</i> | <i>15.50</i> |
| <i>sorbetto di arancio sanguigne</i> | <i>: blutorangensorbet, wodka</i> | <i>14.50</i> |
| <i>zabaione al marsala</i> | <i>: weinschaumcreme (ab 2 personen) wird frisch zubereitet (ca. 25 min)</i> | <i>15.50</i> |
| <i>diversi formaggi italiani</i> | <i>: verschiedene käsesorten</i> | <i>16</i> |