

antipasti	: salate, kalte vorspeisen	
<i>insalata gambrinus</i>	: herbstsalat gambrinus	10.50
<i>insalata con funghi freschi</i>	: herbstsalat mit frischen pilzen	24
<i>insalata ai frutti di mare</i>	: lauwärmer frischer meeresfrüchtesalat	25.50
<i>battuta di carne di fassone piemontese</i>	: handgeschnittenes tartar vom piemontesischen fassona-rind <u>verfeinert</u> mit frischem weissem alba trüffel (inkl. 1g)	38
<i>vitello tonnato</i>	: aufgeschnittener kalbsnierstück-braten an thunfisch-sauce	27
<i>carpaccio di manzo cipriani</i>	: mariniertes us-rindsfilet	24
<i>carpaccio con tartufo</i>	: carpaccio mit trüffel	tagespreis
zuppe	: suppen	
<i>zuppa del giorno</i>	: tagessuppe	12
<i>zuppa carciofi</i>	: artischockenschaumsuppe	14
pasta, primi	: teigwaren, warme vorspeisen als vorspeise/als hauptgang	
<i>lasagne gambrinus</i>	: lasagne mit rind-kalbfleischfüllung	17/25
<i>gnocchi piemontese al gorgonzola</i>	: kartoffelklösschen an gorgonzola im ofen überbacken	17/25
<i>ravioli con ricotta e spinaci</i>	: ravioli mit ricotta-spinat-füllung, salbeibutter	18/26
<i>ravioli con ripieno di carne di coda di bue</i>	: ravioli mit ochsenschwanzfüllung	18/26
<i>tagliarini al ragù di cinghiale</i>	: hausgemachte nudeln an wildschweinbolognese	18/26
<i>paglia e fieno ai funghi freschi</i>	: zweifarbige nudeln an frischen pilzen, rahm	23/31
<i>linguine al tartufo bianco d'alba</i>	: nudeln an frischem weissem alba trüffel	<u>tagespreis</u>
<i>spaghettini all'astice e sugo di pomodorini</i>	: hausgemachte spaghettini mit hummer an sugo von cherrytomaten	35
crostacei/frutti di mare	: krustentiere/meeresfrüchte	
<i>cozze e vongole alla marinara</i>	: miesmuscheln nach seemanns-art	18/26
<i>gamberoni all'erbette</i>	: riesencrevetten an frischen kräutern	45
<i>piatto di frutti di mare alla salsa di zafferano con fregola</i>	: meeresfrüchteteller an safransauce und und sardischen pastaperlen	43

alle unsere teigwaren werden frisch und à la minute vor ihren augen zubereitet

spezialità primo piatto : spezialitäten als vorspeisen

trippa toscana : kutteln toscanische art (gemüse und sambucca) 25

carne : fleisch

fegato alla veneziana : kalbsleber venzianische art, mit zwiebeln 36

polletto alla diavola : mistkratzerli nach teufels art 38

filetto di cinghiale con funghi : wildschweinilet mit frischen pilzen 39

quaglie ripiene di spinaci e midollo : entbeinte wachteln, gefüllt mit spinat und mark 55

costoletta di vitello al pepe : kalbskotelett (400g) an kräuterpeffersauce 59

costoletta di vitello ai funghi : kalbskotelett (400g) mit frischen pilzen 65

filetto di manzo al pepe : us-rindsilet an kräuterpeffersauce 48/59
150g/220g

filetto di manzo ai funghi : us-rindsilet mit frischen pilzen 54/65
150g/220g

filetto di manzo rossini : us-rindsilet mit frischer entenleber 58/69
150g/220g

**alle fleischgerichte werden mit polenta, hausgemachten nudeln all'alfredo,
à la minute zubereiteter risotto milanese oder italienischem spinat serviert**

viaggio al sud

vitello tonnato

aufgeschnittener kalbsnierstück-braten an thunfisch-sauce

ravioli con ripieno di carne di coda di bue

ravioli mit ochschwanzfüllug

quaglie ripiene di spinaci e midollo con risotto al tartufo bianco d'alba

entbeinte wachteln, gefüllt mit spinat und mark auf risotto mit weissem alba trüffel

zabaione al marsala

frisch geschlagene weinschaumcreme

sfr. 95.—pro person/menu ab 2 personen

fleischdeklaration: kalbfleisch CH, rindfleisch USA und Italien, geflügel CH

fischdeklaration: wildfang fanggebiet/ aquakultur, vietnam Art. 39 LGV

unverträglichkeiten/allergene: Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.