

Dal Nord al Sud

Antipasti e zuppa

Napoli	CHF 17.50
Lauwarmer Pulpo-Salat (Octopus) mit Brotwürfeln, Blattspinat, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	
Lombardia	CHF 14.50
Nüsslisalatbouquet mit Speck, Ei, gerösteten Kernen und Parmesanspänen	
Trentino	CHF 10.—
Safran-Kartoffelsuppe mit knusprigem Rohschinken	

Pasta e Risotto

Friuli	CHF 26.50
Hausgemachte Pasta mit Venusmuscheln, Knoblauch, Tomaten und Petersilie	
Veneto	CHF 25.50
Carnaroli-Risotto mit Amarone und Pecorino-Käse	
Val d'Aosta	CHF 24.50
Hausgemachte Bandnudeln mit gebratenen Auberginen, Tomatenwürfeln, Pinienkernen und Blattspinat	
Sardegna	CHF 25.50
Kartoffel-Gnocchi mit Cherry-Tomaten, Basilikum, Rucola und Ricottakäse	

Carni e Pesce

Il meglio di Toscana	CHF 45.50
Zartes Rindsfilet vom Grill (200 g) mit «Lardo di colonnato» an kräftigem Jus mit Amaronerisotto und Wintergemüse	
Piemonte	CHF 32.50
Gebratene Perlhuhnbrust mit hausgemachten Taglierini und Saisongemüse	
Umbria	CHF 33.50
Im Ofen gegarter Spanferkelrücken (mit Knochen) an rosa Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	
Sapore di Liguria	CHF 36.—
Gebratene Seezungenfilets mit frischen Kräutern und Venusmuscheln an Proseccosauce, Salzkartoffeln und Broccoli mit Mandelbutter	