

La Cucina Estiva

Prosciutto con Melone e Grana Padano

Rohschinken, Melone, Grana Padano
Vorspeise 16.50 | Hauptgang 24.50



Carpaccio di Bresaola

Bresaola, Zitronen-Olivenöl, frische Feigen,
Rucola, Pinienkerne, Grana Padano
Vorspeise 22.50 | Hauptgang 33.50



Pinsa della Nonna Maria

Pinsa, Tomatensauce, Mozzarella,
Eierschwämmli, Cherry-Tomaten, Kräuter | 27.50



Casarecce con Mozzarella di Bufala

Casarecce, Büffelmozzarella, Eierschwämmli,
Rucola, Salbei, Knoblauch, Grana Padano,
Olivenöl | 32.50



Calamari alla Griglia

Calamari vom Grill, Mangold-Kartoffeln,
Knoblauchbutter
Vorspeise 19.50 | Hauptgang 29.50



Filetto di Branzino

Gebratenes Wolfsbarschfilet,
Eierschwämmli-Risotto,
sommerliches Gemüse, frische Kräuter | 39.50




Tagliata di Manzo | 200 g

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte,
Cherry-Tomaten, Rucola,
Grana Padano, Olivenöl, Zitronensaft | 46.–

uno e più

RISTORANTE · BAR · ENOTECA

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 vegetarisch | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 24.07.