

I NOSTRI MENÙ



LE SPECIALITÀ INVERNALI

GLI ANTIPASTI

Cannelloni di bresaola con ricotta al limone su misticanza e agrumi Trockenfleischcannelloni, Ricotta- und Zitronenfüllung, auf Salat, Orangen, Grapefruit	15.5	19.5
Cialda con uovo fonduta di castelmagno e tartufo nero Pochiertes Ei in Käsesauce mit schwarzem Trüffel	18.5	

I PRIMI PIATTI

Risotto ai porcini e mirtilli Risotto, Steinpilze, Heidelbeeren, frische Kräuter	18.5	24.5
Gnocchi alla sorrentina Gnocchi, Tomaten, Peperoncino, Büffelmozzarella, Basilikum	16.5	22.5

I SECONDI PIATTI

Ossobuco di fassona alla Milanese con risotto Rindshaxe vom Piemonteser Rind, Tomaten, Orangen- und Zitronenzesten, Parmesanrisotto <i>Zubereitung: 20 Minuten, ab zwei Personen</i>	p.P.	34.5
Tagliata di fassona piemontese al balsamico Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, Balsamio Jus, Gemüse, Bratkartoffeln	48.5	

DOLCE

Torta di formaggio ai frutti di bosco Hausgemachter Cheesecake, Waldbeeren	7.5	
---	-----	--



Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

I NOSTRI MENÙ



LE SPECIALITÀ INVERNALI

GLI ANTIPASTI

Cannelloni di bresaola con ricotta al limone su misticanza e agrumi Trockenfleischcannelloni, Ricotta- und Zitronenfüllung, auf Salat, Orangen, Grapefruit	15.5	19.5
Cialda con uovo fonduta di castelmagno e tartufo nero Pochiertes Ei in Käsesauce mit schwarzem Trüffel	18.5	

I PRIMI PIATTI

Risotto ai porcini e mirtilli Risotto, Steinpilze, Heidelbeeren, frische Kräuter	18.5	24.5
Gnocchi alla sorrentina Gnocchi, Tomaten, Peperoncino, Büffelmozzarella, Basilikum	16.5	22.5

I SECONDI PIATTI

Ossobuco di fassona alla Milanese con risotto Rindshaxe vom Piemonteser Rind, Tomaten, Orangen- und Zitronenzesten, Parmesanrisotto <i>Zubereitung: 20 Minuten, ab zwei Personen</i>	p.P.	34.5
Tagliata di fassona piemontese al balsamico Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, Balsamio Jus, Gemüse, Bratkartoffeln	48.5	

DOLCE

Torta di formaggio ai frutti di bosco Hausgemachter Cheesecake, Waldbeeren	7.5	
---	-----	--



Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.