

# I NOSTRI MENÙ



## LE SPECIALITÀ DI STAGIONE

### GLI ANTIPASTI

Carne cruda di Fassone alla piemontese Tatar vom Piemonteser Rind, Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer	16.5
Carpaccio di manzo con rucoletta, nocciole e grana Rohe Rindsfleischtranchen, Rucola, Haselnüsse, Parmesansplitter	19.5
Cialda con uovo e fonduta Käsekorb, Spiegelei, geschmolzener Fontina	14.5
Lasagnetta al fondo di pomodoro Eierteig, Béchamel, Ricotta, Steinpilze	15.5

### I PRIMI PIATTI

Tajarin al burro tartufato Dünne Nudeln, Butter, Salbei	15.5	21.5
Raviolo con ricotta, tuorlo d'uovo e burro Grosser Raviolo, Ricottafüllung, Eigelb, Butter (täglich frisch, solange Vorrat)	15.5	
Fiocchetti di ricotta e pere alla crema di tartufo Teigwarensäckli, Ricotta-Birnenfüllung, Trüffelcreme	16.5	22.5

### I TARTUFI

Veredeln Sie die piemontesischen Spezialitäten mit weissen und schwarzen Trüffel:		
Trüffel Schweiz / Schwarz:	pro Gramm	1.0
Trüffel Alba Italien / Weiss:	pro Gramm	3.0

### I SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo piemontese alla crema di tartufo Rindsentrecôte vom Piemonteser Rind, Trüffelcreme, Gemüse, Bratkartoffeln	54.0
Scaloppine di vitello alla crema di tartufo e risotto Kalbsplätzli, Trüffelcreme, Gemüse, Parmesanrisotto	41.5
Ossobuco di fassona alla Milanese con risotto Rindshaxe vom Piemonteser Rind, Tomaten, Orangen- und Zitronenzesten, Parmesanrisotto (Zubereitung: 20 Minuten, ab zwei Personen)	p. P. 34.5

### IL DOLCE

Semifreddo all'amaretto e gianduja con salsa all'espresso Amarettohalbgefrorenes, Schokolade auf Espressocrème	12.5
---	------

