



Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta Toscana <i>Knoblauchbrot mit Tomaten und Basilikum</i>	CHF 16.—
Bruschetta del boscaiolo <i>Getoastetes Brot mit gebratenem Speck, Pilze und Parmesan</i>	CHF 22.—
Verdure alla griglia <i>Gegrilltes Gemüse</i>	CHF 19.—
Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano <i>Bresaola (Trockenfleisch) mit Rucola und Parmesan</i>	CHF 27.50
Carpaccio di manzo alla Piemontese <i>Rindscarpaccio mit Steinpilzen, Sellerie und Parmesan</i>	CHF 28.—

Insalate / Salate

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	CHF 11.—
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	CHF 12.—
Insalata di rucola e parmigiano <i>Rucolasalat mit Parmesan</i>	CHF 13.—
Insalata Caprese <i>Tomaten-Mozzarella Salat</i>	CHF 15.50



Zuppe / Suppen

Minestrone alla Milanese <i>Gemüsesuppe Mailänderart</i>	CHF 14.—
Brodo con l'uovo <i>Bouillon mit Ei</i>	CHF 11.—
Zuppa di cipolle gratinata <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	CHF 15.—

Pasta / Pasta

Taglierini fatti in casa alle Langhe <i>Hausgemachte feine Nudel mit Wurst, Steinpilzen und Trüffel-Rahm Sauce</i>	CHF 29.—
Spaghetti della casa <i>Spaghetti mit Tomaten und Mozzarella</i>	CHF 24.50
Spaghetti pomodoro e basilico <i>Spaghetti mit Tomaten und Basilikum</i>	CHF 21.—
Risotto dello chef <i>Risotto nach Chef's Art</i>	CHF 29.—
Cassunziei all'Ampezzana fatti in casa <i>Hausgemachte Tortelloni mit rote Bete und Ricotta Füllung</i>	CHF 28.50
Pappardelle fatte in casa alla contadina <i>Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen und Rohschinken</i>	CHF 28.—



Secondi piatti / Hauptgerichte

La padella del buongustaio/Die Feinschmeckerpfanne

Tagliata di Entrecôte doppia con salsa gremolata Engadinese

(Min. 2 pers.) 200g p.p.

Doppelte Rindsentrecôte-Tagliata mit Engadiner

Gremuladensauce (Min.2 Pers.)200 g p.P.

CHF 49.— p.P.

Tagliata di manzo su letto di rucola con profumi

dell'orto 200g

CHF 39.—

Rindstagliata auf Rucolabett und feine Kräuter 200g

Filetto di manzo al salto di porcini 200g

CHF 56.—

Rindsfilet mit sautierten Steinpilzen 200g

Filetto d'agnello al timo

CHF 41.—

Lammfilet mit Thymian-Sauce

Scaloppina di vitello al limone

oppure al Marsala

CHF 45.—

Kalbsplätzchen mit Zitronensauce oder mit Marsalasauce

Scaloppina di vitello ai funghi porcini

CHF 48.—

Kalbsplätzchen mit Steinpilzen Sauce

Tutti i piatti sono compresi di contorno

Beilagen inbegriffen

Contorni: patatine fritte, pasta o riso al burro, legumi **Beilagen:** Pommes frites, Nudeln oder Butter Reis;
Gemüse



Alla griglia / Vom Grill

Per gli amanti della carne/Für Fleischliebhaber

Ribe Eye di manzo Svizzero 300 g CHF 45.—
Ribe Eye vom Schweizer Rind 300 g

Petto di pollo CHF 28.—
Pouletbrust

Filetto di manzo 200g CHF 51.—
Rindsfilet 200g

Filetto d'agnello CHF 41.—
Lammfilet

Costata di manzo 200g CHF 45.—
Rinds-Entrecôte 200g

Spiedino della casa con pancetta CHF 35.—
Fleischspieß mit Speck

Selvaggina / Wild

Salmi di cervo alla Valtellinese CHF 34.—
Hirschpfeffer nach Veltliner-Art

Contorni compresi: patatine fritte o pasta o riso al burro, legumi *Beilagen inbegriffen:* Pommes Frites oder Nudeln oder Butter Reis; Gemüse

Contorno risotto: CHF 7.00 *Beilage Risotto:* CHF 7.00

Fleischherkunft:

Rind, Kalb und Schwein, Hirsch: Schweiz, Brasilien*, Neuseeland*, Argentinien*

Lamm: Neuseeland*, Australien*

Wurstwaren: Schweiz, Italien

Poulet: Schweiz, Frankreich, Brasilien*

(*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)



PIATTI DI PESCE / FISCHGERICHTE

Antipasti / Vorspeisen

Code di gamberi al tegamino <i>Riesencrevetten-Schwänze an Tomaten-Olivenöl Sauce</i>	CHF 29.00
Insalata di polipo <i>Tintenfischsalat</i>	CHF 26.50
Carpaccio di piovra al basilico <i>Riesentintenfisch-Carpaccio mit Basilikum Sauce</i>	CHF 26.50
Cozze alla marinara <i>Miesmuscheln mit Tomaten und Knoblauch</i>	CHF 22.00
Vongole alla Sarda <i>Venusmuscheln nach Sardischer Art</i>	CHF 28.50
Carpaccio di tonno farcito ai profumi <i>Thunfisch-Carpaccio</i>	CHF 27.00



Primi piatti / Teigwaren

Risotto allo scoglio (min. 2 persone) CHF 29.50 p.P.
Risotto mit Fisch und Meeresfrüchten
(min.2 Personen)

Tagliatelle nere fatte in casa ai frutti di mare CHF 29.50
Hausgemachte schwarze Nudeln mit
Meeresfrüchten

Spaghetti alle vongole CHF 29.50
Spaghetti mit Venusmuscheln

Tortelloni fatti in casa alla coda di rospo e gamberi CHF 29.50
Hausgemachte Tortelloni mit Seeteufel und
Garnelen

Trenette all'astice (min. 2 persone, a persona) CHF 45.00
Trenette mit Hummer (Min. 2 Personen, pro Person)

La nostra cucina vi offre inoltre diversi piatti del giorno!
Unsere Küche bietet Ihnen ausserdem verschiedene Tagesgerichte!



Secondi piatti /Hauptspeisen

Branzino alla griglia CHF 45.00
Wolfsbarsch gegrillt

Orata al forno con pomodoro e olive CHF 45.00
*Goldbrasse aus dem Backofen mit
frische Tomaten und Oliven*

Gamberoni alla griglia CHF 49.00
Garnelen vom Grill

Calamari alla griglia CHF 37.00
Tintenfische vom Grill

Tonno fresco (stagionale, su richiesta)
Frischer Thunfischfilet (nach Saison, auf Anfrage)

*Per la provenienza del pesce richiedere la lista separata
Für die Herkunft der Fische fordern Sie unsere Liste an*

Tutti i piatti sono compresi di contorno
Contorni: Riso o patate bollite, legumi
Beilagen inbegriffen
Beilagen: Reis oder Salzkartoffeln, Gemüse

*Per la dichiarazione degli allergeni richiedere la lista separata
Für die Allergenendeklaration fordern Sie unsere Liste an*

IRL

*Grigliata
mista
di pesce
alla Sarda
con verdure
alla griglia*

*CHF 58.00 p.p.
(min. 2 pers.)*