



## Menu 1

**Strudel di verdure tiepido con bouquet d'insalata, vinaigrette ai pomodori secchi**

Lauwarmer Gemüsestrudel auf einem Salatbouquet  
mit Vinaigrette aus getrockneten Tomaten

**Petto di faraona ripieno ai funghi con zucchini trifolati  
patate al rosmarino e salsa ai semi di senape**

Perlhuhnbrust gefüllt mit Pilzen an Senfkörner Sauce,  
serviert mit Zucchetti und Rosmarinkartoffeln

**Flan di cioccolato agli amaretti con salsa al caramello**

Schokoladen-Amaretti-Flan mit Karamellsauce

58.-

## Menu 2

**Insalata di finocchi crudi al limone e basilico con fegatini di coniglio e parmigiano**

Roher Fenchelsalat mit Zitronen-Basilikum-Sauce,  
gebratene Kaninchenleber und Parmesan

**Filetto di lucioperca su verdure alle olive nere con salsa al crescione**

Gebratenes Zanderfilet auf einem Gemüsebeet aus schwarzen Oliven  
serviert mit Kressesauce

**Semifreddo alla noce di cocco con ananas marinato all'erba limoncina**

Kokosnussparfait mit Zitronengras mariniertes Ananas

60.-

## Menu 3

**Cestino di parmigiano con giardiniera di verdure in agrodolce e foglie di rucola**

Parmesankorb gefüllt mit süss-saurem Gemüse und Rucolasalat

**Ristretto di pesce allo zafferano con cozze all'aneto**

Kraftbrühe vom Fisch mit Safran abgeschmeckt, serviert mit Miesmuscheln und Dill

**Lombata d'agnello in crosta di pinoli su indivia e funghi trifolati con salsa al pepe**

Lammnierenstück mit einer Pinienkernenkruste an Pfeffersauce,  
serviert auf weissem Chicorée und sautierten Pilzen

**Budino di pane tiepido al burro e uvetta con salsa alla vaniglia**

Brot- und Butterpudding, lauwarm serviert, mit Sultaninen und Vanillesauce

75.-



## Menu 4

**Indivia e radicchio trevisano in agrodolce con pancetta e crostini al basilico**  
Trevisano und weisser Chicorée süß-sauer, mit Speck und Basilikum-Croûtons

**Strozzapreti al ragù di melanzane e pomodoro con olive nere**  
Strozzapreti an Tomaten-Auberginen-Ragout mit schwarzen Oliven

**Lombata di vitello su peperoni al forno aromatizzati al dragoncello  
con salsa ai funghi**  
Kalbssteak mit Pilzsauce, auf gebackenen, mit Estragon parfümierten Peperoni

**Semifreddo al croccante di nocciole con salsa al cioccolato**  
Haselnusskrokant-Parfait mit Schokoladensauce

82.-

## Menu 5

**Mousse di broccoli e olive verdi con sfoglie di parmigiano e vinaigrette alle noci**  
Schaum aus Broccoli und grünen Oliven  
verfeinert mit einer Nuss-Vinaigrette und Parmesan Chips

**Risotto alla crema di basilico mantecato al taleggio**  
Risotto mit Basilikumcrème und Taleggiokäse

**Coda di rospo su ragù di melanzane con salsa ai semi di anice**  
Gebratener Seeteufel auf Auberginenragout mit einer Sauce aus Anissamen

**Mousse al cioccolato con cialde alle mandorle**  
Schokoladenmousse mit Mandelwaffeln

84.-

## Menu 6

**Insalata piccante di melanzane e rucola con mozzarella e olive**  
Scharfer Auberginen-Rucola-Salat mit Mozzarella und Oliven

**Strozzapreti al burro e basilico con capperi e pomodori secchi**  
Strozzapreti mit Basilikumbutter, Kapern und getrockneten Tomaten

**Filetto di manzo in salsa di funghi e pancetta  
con verdure glassate e patate al rosmarino**  
Rindsfilet mit Pilz-Specksauce, mit glasiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**Flan di semola alla vaniglia con salsa al mango**  
Vanille-Griess-Flan mit Mangosauce

86.-