



RCN
MäGD

Prosecco Superiore di Conegliano – 9.5

Glera

Spritz – 13

Limoncello / Aperol / Campari / Grapefruit 0%

Negroni Sbagliato – 14

Wermut / Campari / Prosecco

ANTIPASTI

Carpaccio di barbabietola (V) (GF) – 18

Randen-Carpaccio, Ziegenkäse, Orange

Vitello Tonnato – 25 / 38

Kalbfleisch, Thunfisch und Kapern

Battuta di manzo (GF) – 28

Rindfleisch handgeschnitten, Balsamico, Focaccia

Crema di fave e cime di rapa (V) – 16

Bohnen, Stängelkohl, geröstetes Brot

Insalata primavera (V) (GF) – 16

Spinat, Rhabarber, Buratta

PRIMI

Risotto frutti di mare (GF) – 33

Miesmuscheln, Krevetten, Pulpo

Cavatelli con fagioli (V) – 28

Cavatelli, Tomatensauce, Bohnen, Pecorino

Ravioli del Plin con sugo d'arrosto – 38

Hausgemachte Ravioli, Lamm, Schwein, Rind

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (V) – 25

Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili

SECONDI

Involtini di melanzane (V) (GF) – 28

Aubergine, Pecorino, Tomatensauce

Filetto di maialino (GF) (GF) – 38

Filet vom Milchschwein, Barolo-Jus, Bratkartoffeln, Gemüse

Guancia brasata con purè di patate – 45

Geschmorte Kalbsbäggli, Kartoffelstock, Gemüse

Filetto di manzo al vino rosso – 56

Filet vom Rind, Parmesan-Risotto, Gemüse

Orata alla griglia (GF) – 38

Doradenfilet, Fregola-Linsen Salat, Salsa Verde

Polenta con funghi (V) (GF) – 28

Polenta, sautierte Pilze, Parmesan

DOLCE

Cannolo siciliano scomposto (V) – 15

Ricotta-Creme, Cannoli-Crumble, Schokolade

Tartelletta alle fragole (V) – 15

Erdbeer-Tartelette, Sabayon-Eis

Sgroppino al Limone (V) – 15

Zitronensorbet, Prosecco

Selezione di formaggi (V) – 17

Italienische Käsesorten

Gelato und Sorbetto (V) – 4.50

Von der Manufaktur Dream of Ice

Preise in CHF inkl. MwSt

Rind: CH / Kalb: CH / Schwein: CH / Brot: Bäckerei Jetzer, Basel
Miesmuscheln: NL / Krevetten: AR / Thunfisch: TH / Pulpo: MA / Dorade: GR

(V) VEGAN (V) VEGETARISCH (GF) LAKTOSEFREI (GF) GLUTENFREI

Geme berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.

Regionale Produkte Wir legen grossen Wert darauf, dass unser Gemüse – wann immermöglich – von unseren regionalen Bauern oder Lieferanten aus der Schweiz kommt.

Label «Fait Maison»

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern. (*)

