MITTAGSMENU – 25
02.11 – 06.11.2026

Insalata/Zuppa, Hauptgang & Dessert

Menu I

Calamari ripieni su purea di piselli e fregola sarda (VN)

Gefüllte Calamari auf Erbsenpüree mit Fregola Sarda

Menu II

Polpettone di melanzane con salsa ai funghi con polenta

Auberginenbraten mit Pilzsauce und Polenta

Pasta della settimana

Orecchiette con ragu' di carne e ricotta stagionata (CH)

Orecchiette mit Fleischragout und gereiftem Ricotta

MENU BUSINESS – 42

Carpaccio di cervo arrosto

Geröstetes Hirschcarpaccio

Guancia di vitello con risotto e verdure di stagione (CH)

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Risotto und Saisongemüse

Torta di carote

Karottenkuchen

SELEZIONE

Antipasti

Vitello tonnato 25/38
Kalbfleisch, Thunfisch, Kapern

Insalata autunnale 15
Nüsslisalat, Feigen, Orange, Baumnuss, Parmesan

Primi

Spaghetti alla carbonnara 28
Klassische Spaghetti Carbonara

Caserecce con cinghiale e pecorino 30
Hausegmachte Caserecce, Wildschwein-Ragout, Pecorino

Secondi

Filetto di manzo con risotto al tartufo 56
Rindsfilet, Trüffel-Risotto, Barolo-Jus & Herbstgemüse

Rana pescatrice lardellata con radicchio e fregola sarda 42
Seeteufel im Speckmantel, Trevisio-Radicchio, Fregola sarda

Dolce

Tiramisù 15
Klassisches Tiramisù

Castagnaccio con gelato fior di latte 15
Maronikuchen, Pinienkerne & Rosinen, Fior di Latte-Glace

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 (*)
Kalb: CH / Rind: CH / Wildschwein: EU / Seeteufel: IS / Thunfisch: TH / Brot: Bäckerei Jetzer Basel