

PIATTI FREDDI

PROSCIUTTO SAN DANIELE DALLA BERKEL - 100GR	24.00
San Daniele Schinken mit der Berkelmaschine fein geschnitten San Daniele ham finely cut with Berkel	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO	26.00
Angus Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan Angus beef carpaccio with rucola and parmesan	
FOIE GRAS D'ANATRA CON PAN BRIOCHE E COMPOSTA DI FRUTTA	27.50
Foie Gras mit Briochebrot und Früchtekompott Duck foie gras with brioche bread and fruit compote	
CARPACCIO DI POLPO CON TATAR DI CARCIOFI	24.50
Tintenfisch Carpaccio mit Artischockentatar Carpaccio of octopus and tatar of artichokes	
TATAKI DI MANZO CON SALSА AJOLI DI PATATE DOLCI CON FUNGHI SHITAKE	29.00
Rindfleisch Tataki mit Süsskartoffel-Ajoli-Sauce und Shitake Pilzen Beef tataki with sweet potato ajoli sauce and shitake mushrooms	
FLAN DI VERDURE CON FONDUTA DI TALEGGIO 20 MIN. V	22.00
Gemüse Flan mit geschmolzenem Taleggio Käse Vegetable flan with taleggio fondue	
FINTO COUS COUS DI CAVOLFIORЕ CON LEGUMI, CEREALI E VERDURE V+	21.00
Falsches Couscous aus Blumenkohl, Hülsenfrüchten und Gemüse Cauliflower Couscous with legumes, cereals and vegetables	
INSALATA MISTA DEL GIARDINO V	12.50
Gemischter Gartensalat Mixed salad	
INSALATA DI SPINACI CON LARDO, FUNGHI, PECORINO E CROSTINI ALL'AGLIO	17.50
Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons Spinach salad with sautéed bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons	
BOCCONCINI DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO V	19.50
Büffel-Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil	
INSALATA FINOCCHI E ARANCE CON POMPELMO ROSA E AVOCADO V+	22.00
Fenchel-Orangensalat mit rosa Grapefruit und Avocado Fennel and orange salad with pink grapefruit and avocado	

ZUPPE E MINESTRE

ZUPPA DI ROVEJA CON FARRO E FIOCCHI D'AVENA V	14.50
Roveja Suppe mit Dinkel und Haferflocken Roveja soup with with spelled and oat flakes	
ZUPPA DI COZZE ALLA BELGA CON CREMA AL REQUESÓN	22.00
Belgische Miesmuschelsuppe mit Requesóncrème Belgian mussel soup with requesón cream soup	
MINISTRONE V+	14.50
Gemüsesuppe Vegetable soup	

PASTE

PENNE "ALLA BETTOLA" V	26.00
Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka	
CAVATELLI CON CECI NERI, VONGOLE E COLATURA DI ALICI	28.50
Cavatelli mit schwarzen Kichererbsen, Muscheln und Sardellensauce Cavatelli with black chickpeas, clams and anchovy sauce	
PASTA E FAGIOLI ALLA TOSCANA V	24.00
Pasta und Bohnen nach Toscana Art Pasta and beans Toscana Style	
SEDANINI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ GENOVESE	28.00
Frische Pasta mit genuesischem Ragù Fresh pasta sedanini with Genoese ragù	
RISOTTO ALLO NEBBIOLO CON SALSICCIA DI BRA	28.50
Nebbiolorisotto mit Salsiccia aus Bra Nebbiolo risotto with Salsiccia from Bra	
TORTELLI DI ZUCCA CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE V	32.00
Hausgemachte Kürbis Tortelli mit Castelmagno Fondue Homemade Pumpkin Tortelli with Castelmagno Fondue	

CARNI

FILETTO DI MANZO ANGUS ALLA BRACE	52.00
Angus Rinderfilet vom Holzgrill 210 gr. Angus beef fillet Tenderloin on wooden grill	
OSSOBUCO ALLA MILANESE	38.00
Ossobuco nach Mailänder Art Ossobuco Milanese	
GUANCIA DI BUFALA BRASATA AL VINO ROSSO	44.00
Büffelbacke in Rotwein geschmort Buffalo cheek braised in red wine	
FILETTO DI MANZO IN SALE MARINO E FIENO DI MONTAGNA, CON SALSA AL MERLOT BARRICATO - DA 2 PERSONE	<i>pro Person</i> 55.00
Angus Rindsfilet in Meeressalz und Bergheu, an Merlotsauce - ab 2 Personen Double Angus beef fillet Tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce (from 2 persons)	

PESCI

FILETTI DI TROTA SALMONATA ALLA BIRRA E PAPRICA AFFUMICATA	44.00
Lachsforellenfilet mit Bier und geräuchertem Paprika Salmon trout fillets with beer and smoked paprika	
GAMBERONI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	46.00
Crevetten an Knoblauch, Öl und Peperoncino Garlic prawns with oil and chili	
BRANZINO IN CROSTA DI SALE MARINO (2 PERS.)	<i>pro Person</i> 52.00
Seebarsch in der Meeressalzkruste Sea bass in a crust of sea salt	
PESCI DEL GIORNO AL CARRELLO	Tagespreis
Frischfang Fisch vom Wagen Fresh catch from the carriage	

I secondi piatti sono serviti con verdura
Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert
All main courses are served with vegetables

CONTORNI BEILAGEN SIDEDISHES

TAGLIATELLE	6.00	RISOTTO AL PARMIGIANO	8.00
Nudeln Noodles		Parmesan-Risotto im Laib Risotto in a wheel of parmesan cheese	
RISOTTO AL LIMONE	8.00	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	8.00
Zitronen-Risotto Lemon risotto		Safran Risotto Saffron risotto	
PATATE AL ROSMARINO	6.00	POLENTA	6.00
Rosmarin-Kartoffeln Rosemary potatoes		Polenta Corncake	

DOLCI

SEMIFREDDO ALL'ARANCIA E GRAND MARNIER Orangen Halbgefrorenes mit Grand Marnier Orange semifreddo and Grand Marnier	15.50
BABÀ AL CIOCCOLATO CON PANNA Schokoladen-Babà mit Rahm Chocolate Babà with cream	12.50
PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTA Panna cotta mit Früchtecoulis Panna cotta with fruits sauce	14.50
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, PEPERONCINO E ZENZERO CANDITO Dunkles Schokoladenmousse mit Peperoncino und kandiertem Ingwer Dark chocolate mousse, chilli and candied ginger	14.50
TIRAMISÙ IN TAZZA Hausgemachtes Tiramisù in der Tasse Homemade Tiramisu in cup	14.50
CRÊPES FLAMBÉE (2 PERS.) am Tisch zubereitet	<i>pro Person</i> 25.00
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleglace mit Espresso Scoop of vanilla ice cream with espresso	8.00
AFFOGATO AL CAFFÈ CON TIA MARIA, BAILEYS OPURE AMARETTO Vanilleglace mit Espresso mit Tia Maria, Baileys oder Amaretto Scoop of vanilla ice cream with espresso and Tia Maria, Baileys or Amaretto	14.00
FORMAGGI ITALIANI V Italienische Käsevariation Italian cheese	22.00

IHR ANLASS:

Feiern Sie Geburtstag, Hochzeit, ein Firmenessen oder ein Jubiläum?

Möchten Sie Ihren Anlass zu einem ganz besonderen und unvergesslichen Fest werden lassen? Gerne beraten wir Sie in Gestaltung und Menu-Auswahl und zeigen Ihnen die anderen Säle. Jeder Saal mit seinem eigenen Charme.

SHARING DISHES

PROSCIUTTO SAN DANIELE DELLA BERKEL	19.00
San Daniele Schinken von der Berkel Aufschnittmaschine San Daniele ham finely cut with Berkel Slicer	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO	21.00
Angus Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan Angus beef carpaccio with rucola and parmesan	
CARPACCIO DI POLPO CON TATAR DI CARCIOFI	19.50
Tintenfisch Carpaccio mit Artischockentatar Carpaccio of octopus and tatar of artichokes	
FINTO COUSCOUS DI CAVOLFIORE CON LEGUMI, CEREALI E VERDURE V+	16.00
Falsches Couscous aus Blumenkohl, Hülsenfrüchten und Gemüse Cauliflower Couscous with legumes, cereals and vegetables	
INSALATA DI SPINACI CON LARDO, FUNGHI, PECORINO E CROSTINI ALL'AGLIO	12.50
Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons Spinach salad with sautéed bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons	
BOCCONCINI DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO V	14.50
Büffel-Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil	
PENNE "ALLA BETTOLA" V	21.00
Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka	
CAVATELLI CON CECI NERI, VONGOLE E COLATURA DI ALICI	23.50
Cavatelli mit schwarzen Kichererbsen, Muscheln und Sardellensauce Cavatelli with black chickpeas, clams and anchovy sauce	
PASTA E FAGIOLI ALLA TOSCANA V	19.00
Pasta und Bohnen nach toskanischer Art Pasta and beans Toscana Style	
SEDANINI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ GENOVESE	23.00
Frische Pasta mit genuesischem Ragù Fresh pasta sedanini with Genoese ragù	
RISOTTO ALLO NEBBIOLO CON SALSICCIA DI BRA	23.50
Nebbiolorisotto mit Salsiccia aus Bra Nebbiolo risotto with Salsiccia from Bra	
TORTELLI DI ZUCCA CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E NOCCIOLE TOSTATE	27.00
Hausgemachte Kürbis Tortelli mit Castelmagno Fondue	
FILETTO DI MANZO ANGUS ALLA BRACE	46.00
Angus Rinderfilet vom Holzgrill 160 gr. Angus beef fillet Tenderloin on wooden grill	

GAMBERONI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

41.00

Crevetten an Knoblauch, Öl und Peperoncino
Garlic prawns with oil and chili

CONTORNI BEILAGEN SIDEDISHES**TAGLIATELLE**

6.00

Nudeln
Noodles

RISOTTO AL PARMIGIANO

8.00

Parmesan-Risotto im Laib
Risotto in a wheel of parmesan cheese

RISOTTO AL LIMONE

8.00

Zitronen-Risotto
Lemon risotto

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

8.00

Safran Risotto
Saffron risotto

PATATE AL ROSMARINO

6.00

Rosmarin-Kartoffeln
Rosemary potatoes

POLENTA

6.00

Polenta
Corncake

I nostri piatti sono preparati al momento, questo potrebbe causare attesa.
Unsere Produkte werden frisch zubereitet, deshalb kann es Wartezeiten geben.
Our products are freshly prepared, therefore there may be delays.

Siamo lieti di fornire informazioni dettagliate su possibili allergeni nei nostri piatti

Wir geben gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten

We will be happy to give you detailed information about possible allergens in our dishes

Herkunft Wurstwaren : Schweiz / Italien

Herkunft Schwein: Schweiz

Herkunft Kalb: Schweiz

Herkunft Rind : Schweiz/ Italien/ Irland / Schottland /Neuseeland

Herkunft Lamm : Irland / Schottland/Australien / Neuseeland

Herkunft Geflügel: Schweiz / Frankreich

Herkunft Süßwasserfisch: Nordische Länder / Schweiz

Herkunft Meeresfische: Mittelmeer / Ostsee / Nordsee / westl. Pazifik

Herkunft Garnelen: Thailand

V Vegetarisch

V+ Vegan

G- Glutenfrei, auf Nachfrage