

# Proposte della Chef

## **Flan di barbabietola con chips di topinambur e fonduta al pecorino**

Randen-Flan mit Topinambur-Chips und Pecorino-creme  
*Beetroot flan with Jerusalem artichoke chips and pecorino cream*

14.50 CHF | 3a, 7a, 5a, 1b, 8b

## **Tartare di ricciola con carciofi crudi in insalata e uova di lompo**

Tartar von der Bernsteinmakrele mit frischem artischockensalat und Seehasenrogen  
*Amberjack tartare with fresh artichoke salad and lumpfish roe*

24.50 CHF | 4a, 2b, 14b

## **Lasagnetta bianca con fior di latte ai carciofi e salsiccia di Cinta Senese**

Weisse Lasagne mit Fior di Latte an artischocken und Wurst vom Cinta Senese Schwein  
*White lasagne with fior di latte, artichokes and Cinta Senese pork sausage*

23.00 CHF | 1a, 3a, 7a, 8a

## **Risotto alla parmigiana con lardo, castagne arrosto e rosmarino**

Parmesanrisotto mit Speck, gerösteten Kastanien und Rosmarin  
*Parmesan risotto with bacon, roasted chestnuts and rosemary*

17.50 CHF (1/2 porz.) - 23.00 CHF | 7a, 9a, 12b

## **Linguine ai gamberoni e datterini arrostiti**

Linguine mit Riesencrevetten und gerösteten Datteltomaten  
*Linguine with giant prawns and roasted date tomatoes*

17.50 CHF (1/2 porz.) - 23.00 CHF | 1a, 2a, 4b, 7b, 14b

## **Stinco di maiale alla birra "CBT" con insalatina di crauti e patate rustiche**

Niedergegarte Schweinshaxe glasiert mit Bier, dazu Weisskabissalat und Bratkartoffeln  
*Low-cooked pork knuckle glazed with beer, served with cabbage salad and fried potatoes*

29.00 CHF | 1a, 7a

## **Filetti di merluzzo in tempura verde con purè di patate e radicchio grigliato**

Kabeljau Filet in grünem Tempura mit Kartoffelpüree und grilliertem Radicchio  
*Cod fillet in green tempura with mashed potatoes and grilled radicchio*

29.00 CHF | 1a, 4a, 5a, 7a, 2b, 14b

## **"INVERNALE"**

### **Base bianca, fior di latte con bresaola, carciofi fritti, chips di pecorino e prezzemolo**

Weisse Pizza mit Fior di Latte, Bresaola, frittierten Artischocken, Pecorino-Chips und Petersilie  
*White pizza with fior di latte, bresaola, fried artichokes, pecorino chips and parsley*

26.00 CHF | 1a, 5a, 7a

*Seguici*





**SPAGHETTI POMODORO**

*nato a Napoli*

## Bianchi

**LUGANA - Trebbiano DOC 2022**

**Tipo d'uva: Trebbiano di Lugana - Veneto**

**Cantina: Farina**

**7.00 / 49.00**

**DOGAJOLO Bianco Toscana IGT 2021**

**Tipo d'uva: Chardonnay, Grechetto, Sauvignon Blanc - Toscana**

**Cantina: Carpineto**

**6.50 / 45.50**

## Rosato

**LE DUE ARBIE Rosato Toscana IGT 2022**

**Tipo d'uva: Sangiovese - Toscana**

**Cantina: Dievole**

**7.00 / 49.00**

## Rossi

**DOGAJOLO Rosso Toscana IGT 2020**

**Tipo d'uva: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon**

**Cantina: Carpineto - Toscana**

**7.00 / 49.00**

**SHERAZADE Sicilia DOC 2021**

**Tipo d'uva: Nero d'Avola**

**Cantina: Donnafugata - Sicilia**

**8.00 / 56.00**