



**SPAGHETTI POMODORO**

*nato a Napoli*

# *Pasqua*

**MENU**

*Seguici*



## Menu

### **TORTA RUSTICA NAPOLETANA, FARCITA ALL'UOVO, SCAROLA ED OLIVE**

Rustikaler Neapolitanischer Kuchen gefüllt mit Ei, Eskariöle und Oliven  
*Rustic Neapolitan cake filled with egg, escarole and olives*

CHF 16.00 | 1a,3a,7a

\*\*\*

### **PAPPARDELLA AL RAGÙ BIANCO D'AGNELLO**

Pappardelle an weissem Lammragout  
*Pappardelle with white lamb ragout*

CHF 22.00 | 1a,3a,7a,9a

\*\*\*

### **CAPRETTO DELLA TRADIZIONE AL FORNO E PATATE ARROSTITE**

Traditionell im Ofen gebratenes Ostergitzli mit Bratkartoffeln  
*Easter goat fawn traditionally fried in the oven with fried potatoes*

CHF 32.00 | 1b,9b

\*\*\*

### **TRIS DI BIGNÉ AL LIMONCELLO GLASSATI AGLI AGRUMI**

Windbeutel-Tris an Limoncello mit Zitrusfrüchten-Glasur  
*Cream puff tris on limoncello with citrus fruit glaze*

CHF 12.50 | 1a,3a,7a

### **MENU COMPLETO CHF 72.-**

## *Vini consigliati*

### **VELLODORO PECORINO IGT 2022**

Cantina: Umani Ronchi, Terre di Chieti - Abruzzo

Tipo d'uva: Pecorino

CHF 7.00 | 45.50

### **CENTINE TOSCANA IGT 2021**

Cantina: Castello Banfi - Toscana

Tipo d'uva: Corvina, Molinara, Rondinella

CHF 6.50 | 42.00