

Proposte della Chef

Pane bruschettato con porcini trifolati e formaggio del Gottardo gratinato

Geröstetes Brot mit sautierten Steinpilzen und gratiniertem Gottardo-Käse

Toasted bread with sautéed porcini mushrooms and gratinated Gottardo cheese

19,50 CHF

Carpaccio di bresaola punta d'anca sul letto di rucola con cipolla caramellata, pane tostato e glassa al balsamico

Bresaola-Carpaccio auf Rucola mit karamellisierten Zwiebeln, geröstetem Brot und Balsamico-Glasur

Bresaola carpaccio on a bed of rocket with caramelized onion, toasted bread, and balsamic glaze

29,50 CHF

Risotto ai funghi porcini trifolati con zucca al timo

Risotto mit sautierten Steinpilzen und Kürbis, verfeinert mit Thymian

Risotto with sautéed porcini mushrooms and thyme-flavored pumpkin

24,50 CHF

Pappardelle al ragù di cinghiale profumate al rosmarino

Pappardelle mit Wildschweinragout, aromatisiert mit Rosmarin

Pappardelle with wild boar ragout scented with rosemary

22,50 CHF

Lasagnetta bianca con provola affumicata, salsiccia, dadolata di zucca e basilico

Weisse Lasagnetta mit geräucherter Provola, Wurst, Kürbiswürfeln und Basilikum

White lasagnetta with smoked provola cheese, sausage, diced pumpkin, and basil

23,00 CHF

Petto d'anatra scottato con riduzione di frutti di bosco, cavolo romanesco e mandorle a lamelle

Gebratene Entenbrust mit Waldbeer-Reduktion, Romanesco und Mandelblättchen

Seared duck breast with wild berries reduction, Romanesco broccoli, and almond flakes

34,00 CHF

Cuore di merluzzo con pomodorini, olive Leccino con purè di patate aromatizzato al lime

Kabeljaufilet mit Kirschtomaten und Leccino-Oliven, serviert mit Limetten-Kartoffelpüree

Cod fillet with cherry tomatoes and Leccino olives, served with lime-flavored mashed potatoes

30,00 CHF

PIZZA BOSCO E ORTO

Mozzarella fior di latte, funghi porcini trifolati, cubetti di zucca e scaglie di grana

Fior di Latte Mozzarella, sautierte Steinpilze, Kürbiswürfel und Parmesan-Späne

Fior di latte mozzarella, sautéed porcini mushrooms, diced pumpkin, and Parmesan shavings

24,50 CHF

Per allergie o intolleranze il nostro staff è a vostra disposizione

For allergies or intolerances, our staff is at your disposal

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung

Seguici



Prezzi in CHF, 8,1% Iva inclusa / Alle Preise in CHF, Inkl. 8,1% MwSt



SPAGHETTI POMODORO

nato a Napoli

Bianchi

ANTHILLA - Sicilia DOC 2023

Tipo d'uva: Cataratto

Cantina: Donnafugata, Sicilia

6,50 CHF | 45,00 CHF

TERRE DI LAVINIA VERMENTINO - Toscana IGT

Tipo d'uva: Vermentino

Cantina: Casa di terra, Bolgheri, Toscana

7,50 CHF | 52,00 CHF

Rosato

POSTA PIANA - Puglia IGP 2022

Tipo d'uva: Nero di troia

Cantina: Paradiso, Puglia

6,00 CHF | 42,00 CHF

Rossi

POSTA PIANA - Puglia IGP 2022

Tipo d'uva: Negramaro

Cantina: Paradiso, Puglia

6,00 CHF | 42,00 CHF

DUE ARBIE - Chianti Superior DOCG 2021

Tipo d'uva: Sangiovese, merlot

Cantina: Dievole - Castelnuovo Berardenga, Toscana

7,50 CHF | 52,00 CHF