



## LA CUCINA CONSIGLIA

### **CREMA DI ZUCCA**

*Kürbis-Suppe mit Mascarpone & Parmesan – italienische Gaumenfreude*  
*Pumpkin soup with mascarpone & parmesan – Italian culinary delight*

CHF 13.50

### **RISOTTO ALLA ZUCCA**

*Risotto mit Kürbis, Gorgonzola und brauner Butter*  
*Risotto with pumpkin, gorgonzola and brown butter*

CHF 26.00

### **TAGLIATELLE DI MANZO**

*Teigwaren mit Rindsfiletstreifen und Pilze, aromatisiert mit Trüffelöl*  
*Pasta with beef fillet strips and mushrooms, flavored with truffle oil*

CHF 32.00

### **TENTACOLI DI CALAMARI GRIGLIATI CON SALMORIGLIO**

*Gebratene Tintenfischarme an einer Sauce aus Olivenöl, Zitronensaft  
Pfefferminze und Petersilie, serviert mit Safranrisotto*  
*Grilled squid arms in a sauce of olive oil, lemon juice, peppermint  
and parsley, served with saffron risotto*

CHF 38.00

### **PINSA ALLA ROMANA "LUIGI "**

*Weisse römische Pizza mit Steinpilzcreme, Mozzarella, Rehschnitzelstreifen  
Knoblauch, Kirschtomaten, aromatisiert mit Trüffelöl*  
*White Roman pizza with porcini mushroom cream, mozzarella  
venison strips garlic, cherry tomatoes, flavored with truffle oil*

CHF 28.50

**Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30 bis 13:45 und 18:00 bis 21:00**

Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie separat in unserem Restaurant  
Our origin and allergen declaration can be found separately in the restaurant

**SETTEMBRE, OTTOBRE E NOVEMBRE 2024**



## Zum Apèro empfehlen wir:

### *Zum Apèro empfehlen wir:*

#### *Negroni*

14,00

*Campari, roter Wermut, Gin*

Der kultige Negroni ist einer der beliebtesten Herbst-Cocktail hergestellt von Graf Camillo 1919 ein trocken-säuerlicher Drink der für Traditionsliebhaber sehr ausgewogen und ideal ist

## Unsere Weinempfehlung:

### Weiss:

7,5 dl

#### *Nicosia Grillo "Fondo Filara"*

59.00 CHF

#### *Sicilia, DOC Bio*

*Ein faszinierender Weißwein aus selektionierten Grillo Trauben. Intensive strohgelbe Farbe mit duftenden fruchtigen Noten und Aromen mit mediterranen Anklängen. Am Gaumen große Frische, voller Geschmack mit leicht salziger Prägung und langer Persistenz.*

### Rot:

#### *Borgonero IGT Toscana 2021*

69.00 CHF

*40% Sangiovese, 20% Shiraz, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot*

*An der Nase Aromen von Kirschen, Waldbeeren und Lorbeer mit schön eingebunden Röstaromen. Im Gaumen sehr vollmundig, weich ausgewogen mit einer komplexen Struktur. Ein toller Wein mit grosser Harmonie und überraschender Samtigkeit.*