

Der Chef empfiehlt

Vitello Tonnato,

hauchdünnes Kalbsnussfleisch mit sämiger Thoncrème und Kapern
36.50

Carpaccio di manzo,

dünne rohe Rindfiletscheiben mit, Rucola, Parmesansplitter und kaltgepresstem Olivenöl
32.50

Risotto due funghi,

mit frischen Eierschwämmen, Steinpilze, Weisswein, Parmesan und Trüffelpaste
31.50

Paillard di vitello, con patate,

Kalbrückenstück hauchdünns vom Grill auf Rucolabett mit gebratenen Eierschwämmen, Bratkartoffeln und Parmesan garniert
48.00

Insalata Gamberoni

Salatteller (verschiedene Blattsalatsorten) garniert mit Riesencrevetten (Wildfang)
36.50

Tagliatelle Gallinaci,

mit frischen Eierschwämmen, Salsiccia, Butter auf Rucolabett mit Parmesansplittern
34.00

Spaghetti con gamberoni e spinaci,

mit Riesencrevetten (Wildfang), frische Spinat, Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl
38.50

Pizza Caprese,

mit Mozzarella, frische gelbe Tomatenscheiben, Rucola und Büffel Mozzarella
28.50

Pizza Giovanni,

mit Tomaten, Mozzarella, frischen Eierschwämmen, Rucola, Coppa di Parma und Stracciatella, Trüffelpaste garniert
34.00

Filetto di Manzo alla griglia 250 gr.

Rindsfilet vom Grill mit gerösteten Eierschwämmen & dazu Tagliatelle mit Trüffelsauce
62.50

Scaloppine di vitello al limone,

Kalbsrückenscheiben an Zitronensauce dazu Tagliatelle und Gemüse
44.00

Branzino alla Veneziana

Wolfsbarschfilet auf der Haut grilliert an Zitronensauce, dazu Bratkartoffeln und Gemüse
42.50

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher Mwst.