

FOCACCE E PIZZE

Focaccia olio e rosmarino Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	12.5
Focaccia San Daniele Rohschinken San Daniele	18.5
Pizza margherita Tomaten, Mozzarella	16.5 22.5
Pizza marinara Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	16.5 22.5
Pizza napoletana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	18.5 24.5
Pizza prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	18.5 24.5
Pizza San Daniele Tomaten, Mozzarella, Rohschinken San Daniele, Rucola, Mascarpone	21.5 27.5
Pizza Calzone Tomaten, Ricotta, Hinterschinken, Pilze	19.5 25.5
Pizza quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven	19.5 25.5
Pizza calabrese Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven	19.5 25.5
Pizza bianca con Mortadella Mortadella, Burrata, Pistazien	19.5 25.5
Pizza frutti di mare Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch	20.5 26.5
Pizza tonno Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thon	18.5 24.5
Pizza bianca ai porcini e salsiccia al finocchietto Mozzarella, Steinpilze, Fenchel-Salsiccia, karamellisierte Zwiebeln	21.5 27.5
Pizza bianca ortolana Mozzarella, Basilikum, Gemüse	18.5 24.5
Per ogni ingrediente supplementare Zuschlag pro zusätzlicher Beilage	2
Per ogni ingrediente supplementare come: Bufala, crudo, frutti di mare e tonno Zuschlag pro zusätzliche Beilage wie: Büffelmozzarella, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Thunfisch	4

PER I BAMBINI

Casarecce fatte in casa al burro Hausgemachte Nudeln, Buttersauce	11.5
Casarecce fatte in casa al sugo Hausgemachte Nudeln, Tomaten, Basilikum	12.5
Pizza orsetto Tomaten, Mozzarella	13.5
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes frites	15.5

FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz
Rindfleisch Filet: Irland
Rindfleisch Fassona: Italien
Poulet: Schweiz
Lamm: Neuseeland / Australien
Kaninchen: Schweiz
Hirsch: Oesterreich
Wildschwein: Oesterreich



I NOSTRI MENÙ



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber.



Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.



Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

APERITIVI E ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodorini misti e basilico Geröstete Brotscheiben, gemischte Kirschtomaten, Zwiebeln, Basilikum	14.5	
Piatto aperitivo Salami, Rohschinken San Daniele, Mortadella, Grana Padano, Gorgonzola, Toma Piemontese, mariniertes Kürbis, Oliven, Peperoni	21.5	
Crema di patate al tartufo nero Kartoffelcremesuppe, schwarzer Trüffel, Trüffelöl	14.5	
Crema di zucca con ceci tostati Kürbiscremesuppe, geröstete Kichererbsen	14.5	
La frittura di calamari alla paprica Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebel-Konfitüre	22.5	32.5
Carpaccio di tonno con verdure croccanti Mariniertes Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht	24.5	34.5
Carne cruda di vitello al tartufo nero Kalbstatar, schwarzer Trüffel, Essiggurke, Zwiebeln, Kapern Focaccia, Trüffelbutter	26.5	36.5

LE INSALATE

Insalata verde del mercato Grüner Blattsalat	12.5	
Insalata mista del mercato Gemischter Blattsalat	14.5	
Insalata di spinaci con ricotta, gallinacci e nocciola Spinatsalat, Ricotta, Eierschwämmchen, Haselnüsse	16	
Valeriana con uovo, pancetta e crostini Nüsslersalat, gekochtes Ei, Speck, Croutons	17.5	
Insalata Caprese "Unti" Focaccia, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, Joghurt-Dip	24.5	

I PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bottarga Spaghetti, Butter, Meeräschenrogen	22.5	28.5
Tajarin fatti in casa al tartufo nero Hausgemachte Tajarin, schwarzer Trüffel, Trüffelöl	25.5	31.5
Agnolotti dal plin su salsa di Brasato con fonduta di Castelmagno Piemontesische Teigtaschen, Rindfleischfüllung, Brasato-Sauce, Castelmagno-Käse	23.5	29.5
Casarecce fatte in casa con salsiccia al finocchietto, funghi misti e pomodorini Hausgemachte Casarecce, Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln, Pilze, Kirschtomaten	26.5	32.5
Tagliatelle paglia e fiena ai gallinacci Hausgemachte Tagliatelle, Eierschwämmli	23.5	29.5
Gnocchi di zucca alla crema di Parmigiano Kürbisgnocchi, Parmesansauce	21.5	27.5

RISOTTI

Risotto di zucca e Castelmagno Carnaroli Risotto, Kürbis, Castelmagno-Käse	23.5	29.5
Risotto ai frutti di mare Carnaroli Risotto, Meeresfrüchte	26.5	32.5
Risotto al tartufo nero con lardo e uovo affogato Carnaroli Risotto, schwarzer Trüffel, Speck, pochiertes Ei	26.5	32.5

I SECONDI PIATTI

MARE

Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone e fregola Wolfsbarschfilet, mariniertes Thunfisch, Salbei, Spinat, Weissweinjus, Zitrone, Caponata, Fregola-Pasta	42.5	
Gamberoni piccanti cotti in padella Riesencrevetten, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Caponata, Fregola-Pasta	43.5	
Fritto misto di mare con insalatina di stagione Frittierte Riesencrevetten, Calamaresringe, Seppia, Tagesfisch, Dipsauce "Lago", Saisonsalat	42.5	
Polipo alla piastra croccante su crema di piselli con fregola Knusprig grillierter Tintenfisch, Erbsencreme, Fregola-Pasta	43.5	

CARNE

Tagliata di Fassona piemontese con bagnet verde e rosso, patate al rosmarino, rucola, Grana Padano	200g	54.5	
	400g	81.5	
	zusätzlicher Teller		7
Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, grüne & rote piemontesische Sauce, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Grana Padano			
Scaloppine di vitello al tartufo nero Kalbsschnitzel, Trüffelsauce, schwarzer Trüffel, Tagliatelle		44.5	
Brasato di manzo al Nebbiolo Rindsschmorbraten, Nebbiolo-Sauce, getrüffelter Kartoffelstock		39.5	
Filetto di manzo al Barolo 180g Filet vom Irish Beef, Barolo-Sauce, getrüffelter Kartoffelstock, Kürbis		56.5	

SELVAGGINA

Carpaccio di cervo con salsa al Parmigiano, nocioli Piemontesi tostata e verdure croccanti Carpaccio vom Hirsch, Parmesansauce, geröstete Haselnüsse, knackiges Gemüse	24.5	34.5	
Tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale Hausgemachte Tagliatelle, Wildschweinragout, Tomatensauce	23.5	29.5	
Costolette di Cervo ai gallinacci Hirschracks, Eierschwämmli, Rotkraut, Rosmarinkartoffeln		42.5	
Pizza Cervo con tartufo nero Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Hirschcarpaccio, Parmesansplitter, schwarzer Trüffel	23.5	29.5	
Pizza bianca alla zucca con gallinacci Mozzarella, Piemonteser Toma-Käse, Kürbis, Eierschwämmli	19.5	25.5	

I TARTUFI

Veredeln Sie jedes Gericht nach Ihrem Gusto mit
schwarzem oder weissem Trüffel:

Schwarzer Trüffel / p. Gramm	1g	3
Weisser Trüffel (Vorbereitung)		Tagespreis

