





# Sommerkarte

## Vorspeisen

<b>Carpaccio di anguria</b> 	19.00
Wassermelone-Carpaccio serviert mit Feta, Olivenöl, Basilikum, Rucola	
<b>Tagliere all'italiana cavallino</b>	39.00
Rohschinken, Bresaola, Coppa, scharfe Salami, Mortadella, Speck, Oliven-Taggiasche, eingelegtes Gemüse, Provolone-Käse, Büffelmozzarella, Mini Arancini	
<b>Vitello Tonnato</b>	25.00
Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
<b>Tartare di manzo con pesche e Stacciatella (70g)</b>	29.00
Weiderind-Tatar mit Pfirsich und Stracciatella	

## Hauptgang

<b>Ravioli ripieno di burrata e pomodorini alla crema di basilico</b> 	28.00
Ravioli gefüllt mit Burrata und Cherrytomaten an Basilikumsauce	
<b>Gamberoni alla griglia</b> ***	43.00
Grillierte Riesencrevetten	
<b>Karre d'agnello al balsamico di ciliegie</b> ***	42.00
Lammracks auf einer feinen Kirschbalsamicosauce	
<b>Pizza alla crema di basilico</b> 	26.00
Basilikumcreme, Fior di latte, getrocknete Tomaten, Burratina	
<b>Pizza gialla</b> 	26.00
Gelbe Tomatencreme, geräucherter Büffelmozzarella, Cherry Tomaten, Oliven Taggiasche, Basilikum	

\*\*\* **Beilagen:** Rösti Krokette, Pommes frites, Safran Risotto  
Jede weitere Beilage CHF 6.00