






Sommerkarte

Vorspeisen

- Carpaccio di anguria**  19.00
Wassermelone-Carpaccio serviert mit Feta, Olivenöl, Basilikum, Rucola
- Fior di zucca in pastella di cacio e pepe su un letto di rucola e pomodorini**  21.00
Zucchini Blüten mit Cacio & Pepe Käse gefüllt auf Rucola und Cherrytomaten
- Insalata di pomodorini misti e mango con burrata**  20.00
Cherrytomaten-Salat mit Burrata und feiner Balsamicocreme
- Tartare di scampi con limette e ciliegie** 29.00
Handgeschnittenes Scampi-Tartar mariniert mit Kirschen und Limette,
begleitet von einer feinen Kirschsauce

Hauptgang

- Risotto al basilico con crumble di pomodoro San marzano congelato
con crema di bufala e tarallo pugliese**  26.00
Basilikum Risotto mit gefrorenem San Marzano-Tomaten Crumble,
Büffelmozzarella-Creme und knusprigem apulischem Tarallo
- Tagliata di manzo con rucola pomodorini
e scaglie di parmigiano e balsamico** *** 46.00
Tagliata vom Rinds-Entrecote serviert mit Rucola, Kirschtomaten,
Parmigiano Reggiano und einer eleganten Balsamico-Creme
- Pizza estiva**  26.00
Basilikumcreme, Fior di latte, Cherry Tomaten, gegrillte Aubergine, Burratina
- Pizza focaccia Roast beef** 30.00
Roastbeef vom Kalb, Rucola, Parmesan, Cherry Tomaten, Balsamico Dressing

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