


ANTIPASTI

Gazpacho andaluso di verdure,  12.—
servito con anguria grigliata, basilico e chips di pane
Andalusische Gemüse-Gazpacho, serviert mit gegrillter Wassermelone,
Basilikum und Brotchips (1,12)

Insalata Caprese con pomodori colorati, mozzarella di bufala, 17.80/27.80
olio d'oliva extra vergine, pinoli e basilico
Caprese-Salat mit farbigen Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl Extra Vergine,
Pinienkernen und Basilikum (7)

Melone con prosciutto crudo di Parma, 22.—/29.—
lamponi e grissino artigianale
Melone mit Parma-Rohschinken, Himbeeren und Grissino (1)

Coregone del Lago Maggiore leggermente affumicato 24.—
servito in carpione con verdure, gallinacci,
pane tostato e burro al rafano e lime
Leicht geräuchertes Felchenfilet aus dem Lago Maggiore serviert in «Carpione» mit Gemüse,
Pfifferlingen, geröstetem Brot, Limette-Meerrettichbutter (1,4,7,9,10,12)

PRIMI

Conchiglioni con salsa di pomodorini del Piennolo del Vesuvio, 22.—
finocchio, limone, mandorle e caciocavallo
Conchiglioni-Teigwaren mit Piennolo del Vesuvio Tomaten-Sauce,
Fenchel, Zitrone, Mandeln und Caciocavallo-Käse (1,7,8)

SECONDI

Filetto d'Orata alla griglia su melanzane al forno, 44.—
olive taggiasche e olio al basilico, servito con patate al rosmarino
Gegrilltes Doradenfilet auf Ofen-Auberginen, Taggiasca-Oliven und
Basilikumöl, serviert mit Rosmarinkartoffeln (1,4,7,12)

Piccata di vitello alla milanese, servita con zucchine grigliate, 42.—
pesto di basilico e spaghetti al pomodoro
Klassische Kalbs-Piccata Mailänder Art, serviert mit gegrillten Zucchini,
Basilikum-Pesto und Spaghetti mit Tomatensauce (1,3,7)