

BUSINESS LUNCH

Woche 43

MENUS... inklusive kleiner Salat oder kleine «Antipasti»

TAGES-PASTA

25.-

TAGES-PIZZA

25.-

FISCH

Delicato filetto di luccio perca (RU) cotto al forno con crosta croccante di mandorle, servito su cremoso risotto alla zucca

Zanderfilet mit knuspriger Mandelkruste, serviert auf cremigem Kürbisrisotto

36.50

FLEISCH

Scaloppe di cervo servite con un jus al ribes nero, gratin di patate dorato e cavolo nero scottato all'aglio

Zarte Hirschmedaillons an aromatischem Cassis-Jus, serviert mit goldbraunem Kartoffelgratin und sautiertem Federkohl mit Knoblauch

38.50

"PINSA" DER WOCHE

Soffice pinsa romana pistacchiosa

Römische Pinsa mit mozzarella, Mortadella DOP, Burrata und Pistazien Pesto

27.50

PIZZA di PARMA DOP Devodier (24 mesi)

Pizza mit Tomaten, «Fior di latte» Mozzarella, Parma Rohschinken DOP Devodier (24 Monate) und Mascarpone

29.50

à la carte Specials

(vegi)
BURRATA CON CREMA DI BARBABIETOLE, RUCOLA E CREMOLATA DI PISTACCHIO
Burrata auf feiner Randencreme, garniert mit frischem Rucola und knusprigem Pistaziencrunch
1° 25.90

GNOCCHI ARTIGIANALI DI CASTAGNE CON FUNGHI, SALSA AL TARTUFO NERO E
STRACCETTI DI MANZO
Feine, handgemachte Kastanien-Gnocchi mit saisonalen Pilzen, aromatischer schwarzer
Trüffelsauce und zarten Rindfleischstreifen
2° 28.90