



BUSINESS LUNCH

Woche 11

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

TAGES-PASTA

25.-

TAGES-PIZZA

25.-

FISCH

Gnocchi di patate fatti in casa al pesto di rucola, con besciamella al pecorino e filetto di salmone marinato

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit aromatischem Rucola-Pesto, verfeinert mit Pecorino-Béchamelsauce und mariniertem Lachsfilet

35.50

FLEISCH

Petto di pollo dorato in padella servito su un cremoso risotto all'aglio orsino e salsa piccante alla 'nduja

Goldbraun gebratene Pouletbrust serviert auf einem cremigen Bärlauch-Risotto und verfeinert mit einer pikanten 'Nduja-Sauce

28.50

"PINSÄ" DER WOCHE

Pinsa Romana croccante con mozzarella fior di latte, crema di ricotta, Lardo di Colonnata IGP, noci e un delicato filo di miele

Knusprige Pinsa Romana mit Fior-di-Latte Mozzarella, Ricotta-Creme, Lardo di Colonnata IGP, Baumnüssen und einem Hauch Honig

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

CARPACCIO DI WAGYU SVIZZERO CON CREMA DI GORGONZOLA E
DELICATA POLVERE DI CAPPERI E LIMONE

Fein aufgeschnittenes Schweizer Wagyu-Rind | samtigen Gorgonzola creme | Kapern-Zitronen
Pulver 1° 38.90

POLPO GRIGLIATO CON CREMA DI NDUJA SU POLENTA BRAMATA
E BROCCOLETTI

Zart gegrillter Pulpo Tintenfisch | cremiger Polenta bramata
| feinen Nduja-Creme aus Kalabrien | sautierten Broccoletti
2° 42.90