

PRIMI

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE CON MOLLI
CA DI PANE TOSTATA

*homemade tagliolini with sea food and toasted
breadcrumbs*

29CHF

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON FONDO DI
VITELLO E BLU DI CAPRA

*Saffron risotto with veal reduction and goat blue
cheese*

35CHF

SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI

Spaghetti with clams

29CHF

CAPPELLACCIO RIPIENO DEI TRE ARROSTI,
FONDUTA DI TALEGGIO E NOCCIOLE
TOSTATE

*Cappellaccio filled with meat stew, taleggio
fondue and toasted hazelnuts*

28CHF

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON
MELANZANE, BASILICO E CALAMARI

*Homemade tagliatelle with eggplant, basil and
squid*

27CHF

ZUPPA DI CIPOLLE CON GUANCIALE E
FONDO DI VITELLO

Onion soup with guanciale and veal base

21CHF

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AL RAGÙ
BIANCO DI SALSICCIA

*Homemade potato gnocchi with white sausage
ragù*

25CHF