

## PICCOLI PIATTI

Piccoli Piatti sind kleine Gerichte.

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen und teilen Sie die Köstlichkeiten mit Freunden!

Oder Sie überlassen unserem Küchenteam die Entscheidung und bestellen unser Tasting Menü mit 8 verschiedenen Gerichten.

Unserer Erfahrung nach empfehlen wir 5-6 Piccoli Piatti für 2 Personen

Toscano „Tasting Menu“ (8 Gänge) 65.- p.P. ab 2 Personen

### PICCOLI PIATTI/SHARING PLATES Kleine Gerichte

#### Piatti freddi

Bruschetta al pomodoro v 12

Pomodorini con burrata Cherry-Tomaten, Burrata di Sorrento VG 15

Insalata Toscano Saisonsalat, Hausdressing VG 14

Vitello Tonnato G 16/27

Tartara di tonno Thunfischtartar, Basilikum G 16

Carpaccio di manzo Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan G 16

Antipasto misto di terra

Auswahl an eingelegtem Gemüse, Schinken, Oliven, Parmesan, Salami, Bruschetta 24

#### Pasta

Tagliatelle al Tartufo nero schwarzer Trüffel v 13/26

Ravioli di magro ai giallarelli

Rindsfleisch füllung, Eierschwämmirahmsauce 13/26

Tortelloni casalinga Spinat, Ricotta, Salbeibutter v 13/26

Tagliatelle del Cappellaio Bolognesesauce, Steinpilzen 12/24

Pappardelle al limone Zitronenrahmsauce, Basilikum v 11/22

#### Carne Pesce Verdura

Saltimbocca alla Romana Kalbssaltimbocca, Risotto 21/42

Ossobuco alla Milanese Mini Kalbshaxe, Saffranrisotto 21

Polpo Siciliana Oktopus, Kartoffeln, Cherrytomaten, Stangesellerie, Basilikum, lauwarmserviert G 16

Cozze alla marinara Miesmuscheln, Petersilien, Weisswein G 12

Insalatina di totani lauwarmer Calamarisalat G 16

Mbscardini alla diavola Baby Oktopus, Tomaten, Chili G 15

Filetto di branzino al sale 1 Stk. Loup de Mer-Filet, Grillgemüse G 19

Flan di zucchine al tartufo nero e crema di parmigiano

Zucchettisouffle, schwarzer Trüffel, Parmesansauce v 16

Crostone ai giallarelli Eierschwämmirahmsauce Bruschettabrot v 12

Insalata di verdure lauwarmer Gemüsesalat VG 9

### I CLASSICI Der Klassiker

#### Pasta

Pappardelle al cinghiale 28

Wildschwein-Bolognese

Paccheri alla Sorrentina 27

Tomaten, Burrata di Sorrento, Basilikum v

Spaghetti alle vongole veraci 29

Venusmuscheln, Petersilien

Spaghetti al bacio 23

Vesuvio Tomaten, Butter, Parmesan, Knoblauch v

Linguine all'astice 34

Hummer, Tomaten

Spaghetti allo scoglio 28

Verschiedenen Meeresfrüchte, Tomaten

#### Carne e Pesce

Scaloppina al Marsala 42

Kalbsschnitzel, MarsalasaUCE, Broccoli, Risotto

Fegato alla Veneziana 37

Kalbsleber, Zwiebeln, Bratkartoffeln

Tagliata di filetto di manzo 43

Rindsfilet, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Bratkartoffeln

Spigola all'acqua pazza 45

Loup de mer, Oregano, Oliven, Cherry Tomaten, Risotto G

Spigola alla griglia 45

Gegrillter Loup de mer, Grillgemüse G

Tagliata di tonno 41

Thunfisch, Kräutermantel, Zitronenrisotto, Spinat G

San Pietro al limone 38

Filet vom St. Petersfisch Zitronen-Basilikumrahmsauce, Tomatenrisotto

Eierteigwaren werden täglich frisch und mit viel Liebe in unserer Küche hergestellt.

Unser Fleisch wird aus artgerechter Tierhaltung. Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fang bezogen.

#### Deklaration:

Kalbfleisch Schweiz, Rindfleisch Schweiz, Lammfleisch Schweiz/Australien,, Schweinefleisch Schweiz, Wildschwein Europa, Poulet Schweiz.  
G= Gluten frei V=Vegetarier