

Menu Vegetariano 1

Vegetarisches Menu 1

Gang 1:

Insalata verde con sesamo e erbe aromatiche
Salat mit Kräutern und Sesam

Gang 2:

Tortino di patate con provola e pecorino fuso
Kartoffelkuchen mit Provola-Käse und Schaf-Käse-Fondue

Gang 3:

Ravioli ricotta e spinaci con panna, pancetta e pistacchi
Ravioli Ricotta und Spinat an Rahm-Specksauce mit Pistazien

Gang 4

Dessert:

Babà napoletano

(typische neapolitanische Süßigkeit aus der Region Kampanien, die einem in Rum eingelegten süßen Brot ähnelt)

CHF 45.- pro Person

CHF 35.- pro Person (ohne 2te Gang)

Menu vegetariano 2

Vegetarisches Menu 2

Gang 1:

Brodo di verdure con polpette al formaggio e tartufo
Gemüsebrühe mit nach Trüffel duftenden Käsebällchen

Gang 2:

Insalata di spinaci con noci, pomodorini e grana
Spinatsalat mit Baumnuss, Cherry Tomaten und Grana

Gang 3:

Risotto ai porcini con tartufo fresco
Steinpilz-Risotto mit frischem Trüffel

Gang 4

Dessert:

Panna cotta con miele al tartufo

Panna cotta mit Trüffelhonig (typisches piemontesisches Dessert)

CHF 45.- pro Person

Menu vegetariano 3

Vegetarisches Menu 3

Gang 1:

Tris di Bruschette (pomodoro, melanzane, funghi)
Drei verschiedene Bruschette (Tomaten, Auberginen, Champignon)

Gang 2:

Parmigiana di melanzane
Auberginen Gratin mit Tomatensauce und Grana

Gang 3

Dessert:

Panna cotta con miele al tartufo
Panna cotta mit Trüffelhonig (typisches piemontesisches Dessert)

CHF 45.- pro Person

Menu di carne 1

Fleischmenu 1

Gang 1:

Insalata verde con patate, formaggio e crema al balsamico
Ländlicher Salat mit Salzkartoffeln, Käse und Balsamico-Essig-Glasur

Gang 2:

Polenta gratinata con porcini e pancetta
Polenta-Gratin mit Steinpilzen und Speck

Gang 2:

Arrosto di maiale alla italiana con salsa alle erbe aromatiche, patate al forno e cipolla
Schweinebraten mit Braten-Kräutersaucen, überbackene Kartoffeln und Zwiebeln nach italienischer Art

Dessert:

Pasticciotto leccerse
Mürbeteigkuchen mit Puddingfüllung, typisch für Apulien

CHF 57.- pro Person

Menu di carne 2

Fleischmenu 2

Gang 1:

Insalata di spinaci con frutti di bosco, pancetta e pecorino
Spinatsalat mit Speck, Waldbeeren und Schafskäse

Gang 2:

Trofie alla norcino (con salsiccia, panna e funghi)
Trofie-Pasta mit Italienischer Wurst, Rahmsauce und Champignon

Gang 3:

Saltimbocca di vitello alla romana con risotto allo zafferano
Kalbs-Saltimbocca nach Roma Art, mit Safranrisotto

Gang 4

Dessert:

Millefoglie con crema Chantilly e frutti di bosco
Mille feuille (französischer Kuchen aus geschichtetem Blätterteig) mit Chantillycreme und Waldbeeren

CHF 63.- pro Person

CHF 50.- pro Person (ohne 2te Gang)

Menu di carne 3

Fleischmenu 3

Gang 1

Caprese di bufala
Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Gang 2

Bistecca di maiale al pepe verde con patate al rosmarino
Schweinsteak an grüner-Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln

Gang 3

Dessert:

Tiramisu fatto in casa
Hausgemachtes Tiramisu

CHF 44.- pro Person

Alternative Dessert

Tiramisu, Panna Cotta, Mousse au chocolat, Glace

TAVOLATA ITALIANA

Al Buffet: il menu viene servito in 3 portate al buffet dove i clienti si servono da soli

Buffet: Das Menü wird in 3 Gängen auf einem Selbstbedienungsbuffet serviert

1 Gang

Antipasto misto alla italiana, con diversi Salumi, verdure, formaggi e fantasia dello chef

Gemischte Antipasto nach italienischer Art, mit verschiedenem Aufschnitt, Käse, Gemüse und Fantasie der Küchenchef

2 Gang

Diverse Pizze tagliate e tre classiche paste italiane (bolognese, pesto, all'arrabbiata)

Verschiedene Geschnittenes Pizzas und 3 klassische Pasta (Bolognese, Pesto, all'Arrabbiata)

3 Gang

Dessert:

Tris di Dessert (Tiramisu, Panna cotta, Mousse di cioccolato)

CHF 40.- pro Person