





# Antipasti

<b>Sformato di zucca leggera con fonduta al Gruyère e trifolata di porcini</b>  Kürbis-Flan an leichter Gruyère-Fonduta mit gebratenen Steinpilzscheiben	22
<b>Paté di fagiano alle mele e Whisky con pan brioche caldo</b> Fasanen Pâté mit Apfel und Whisky, warmes Brioche-Brot	18
<b>Scaloppa di foie gras d'anatra, ristretto al Porto e pera al vapore</b> Entenleber-Escalope, Portwein-Reduktion und gedämpfte Birne	25
<b>Code di gamberi argentini su guazzetto di lenticchie di Castelluccio</b> Argentinische Langustenschwänze auf Castelluccio Linsen-Guazzetto	24
<b>Tartare di fassona all'albese con scagliette di Parmigiano 36 mesi</b> Tatar vom piemontesischen Fassone-Rind mit Parmesanraspel (36 Monate gereift)	22

## Le nostre paste fatte in casa

	½ porz.	1 porz.
<b>Tortelli di zucca alla mantovana con burro e salvia</b>  Kürbis Teigtaschen auf Mantovanische Art mit Butter und Salbei	22	24
<b>I casoncelli della mia Bergamo</b> Gefüllte Teigtaschen aus "meinem" Bergamo	20	24
<b>Tagliatelle al ragù di cinghiale all'Amarone</b> Tagliatelle mit Wildschweinragout an Amarone	20	24
<b>Maccheroncini all'uovo con scampi e carciofi</b> Eier-Maccheroncini mit Langustenschwänze und Artischocken		30
<b>Gnocchetti di patate e ceci con gamberi e rosmarino</b> Kartoffel Gnocchi und Kichererbsen mit Garnelen und Rosmarin		25
<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>  Tagessuppe	9	12
<b>PIATTO VEGETARIANO</b>  Vegetarisches Tagesgericht		26
<b>Per eventuali intolleranze rivolgersi al personale</b> Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitte das Personal informieren		

## *Pesce*

<b>Baccalà alla vicentina con polenta</b>	34
In Milch gegarter Stockfisch nach Vicentinischer Art mit Polenta	
<b>Gamberi rosa con crema di zucca al rosmarino e crostoni di pane rustico</b>	45
Rosa Garnelen an Kürbiscreme mit Rosmarin und Landbrotcrostini	
<b>Filetti di sogliola alla piastra con trifolata di carciofi</b>	45
Gegrillte Seezungenfilets mit feinen sautierten Artischockenscheiben	
<b>Tagliata di tonno in crosta di sesamo e vinaigrette alla soia</b>	38
Tagliata von Thunfisch mit Sesamkruste und Soja Vinaigrette	
<b>Pesce del giorno secondo mercato</b>	s.t.
Fisch des Tages	

Un contorno compreso – Contorno supplementare 6  
Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilagen 6

## *Carne*

<b>Spalletta di coniglio disossata cotta nella terracotta con riduzione allo Chardonnay</b>	30
Im Tontopf gegarte und entbeinte Kaninchenschulter an einer Chardonnay-Reduktion	
<b>Il Secreto Iberico cotto a bassa temperatura, patate arrosto e sale Maldon</b>	40
Niedergegartes “Secreto Iberico”, Röstkartoffeln und Maldon Salz	
<b>Fegato di vitello secondo tradizione del Grotto</b>	38
Kalbsleber auf Art des Hauses	
<b>Guancialini di vitello con porcini freschi spadellati</b>	38
Geschmorte Kalbsbäggli mit frischen gebratenen Steinpilzen	
<b>Cotoletta alla milanese con insalatina di rucola, pomodorini e capperi</b>	40
„Milanese“ vom Kalb mit Rucola, Cherry Tomaten und Kapern	
<b>Le nostre polpette di vitello al sughetto d’arrosto</b>	28
Hausgemachte Kalbshacktätschli an einer Bratensauce	

Un contorno compreso – Contorno supplementare 6  
Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilagen 6

Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente fatte in casa. L'impiego di prodotti surgelati sono contrassegnati con un \*, secondo i criteri stabiliti dall'Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana

Alle auf dieser Karte angebotenen Speisen sind hausgemacht. Tiefgekühlten Produkte sind mit einem \* gekennzeichnet, gemäss den von der Tessiner Konsumentenvereinigung ACSI definierten Kriterien.

Provenienza carni: pollame e capretto – FR e CH / Vitello e Manzo – CH / Agnello – CH e NZ  
Herkunft Fleisch: Geflügel und Gitzi – FR und CH / Kalb und Rind – CH / Lamm – CH und NZ