


Insalata invernale con formentino e indivia belga, 14.— 
arancia, pompelmo, datteri, funghi gallinacci marinati e pinoli tostati
Winterlicher Salat mit Nüsslisalat und Chicorée, Orange, Grapefruit, Datteln,
eingelegte Pfifferlinge und geröstete Pinienkerne (12)

Crema di funghi cardoncelli e porcini, 16.— 
anello di cipolla croccante, gallinacci marinati e cipollotto
Cremesuppe aus Kräuterseitlingen und Steinpilzen,
knusprigem Zwiebelring, eingelegten Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln (1,7,12)

Polpo grigliato servito su insalatina di puntarelle e 24.—
fave all'olio extravergine d'oliva con agrumi e acciughe
Gegrillter Pulpo, serviert auf einem Salat aus Puntarelle und Saubohnen
mit Extravergine Olivenöl, Zitrusfrüchten und Sardellen (4,14)

Linguine in salsa di crostacei con gamberoni, scampi, 36.—
salicornia e granella di pistacchio
Linguine in Krustentiersauce mit Riesengarnelen, Kaisergranat,
Salicornia und gehackten Pistazien (1,2,7,8,9,12)

Rib-eye di manzo irlandese "dry aged" alla griglia, 300g 62.—
servito con salsa Béarnaise, verdure stagionali e patatine fritte
Gegrilltes, irisches Rinds Rib-eye «dry aged», serviert mit Sauce Béarnaise,
saisonaalem Gemüse und Pommes frites (3,7,9,12)

Trancio di salmone "Swiss Alpine" di Lostallo, 42.—
con salsa al Franciacorte, cavolfiori colorati,
salicornia, rapanelli e riso basmati
„Swiss Alpine“ Lachs-Tranche aus Lostallo mit Franciacorta-Sauce, buntem Blumenkohl,
Salicornia, Radieschen und Basmati-Reis (4,7,9,10,12)

