

ANTIPASTI E INSALATE

Crema di carote allo zenzero profumata al curry 12

Hausgemachte Karottencrèmesuppe mit Ingwer und Curry

 Vegetariano/Vegetarisch 1 · 7 · 9


Insalata di formentino "Mimosa" con speck, uovo e crostini di pane 15

Nüsslissalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons

1 · 3 · 9 · 10 · 12

Insalata di carciofi, puntarelle, pomodorini e scaglie di parmigiano 18

Salat von Artischocken, Puntarelle, Datteltomaten und Parmesanspänen

 Vegetariano/Vegetarisch 7 · 9 · 10 · 12

VEGETARIANO

Medaglioni di sedano rapa e paneer su crema di spinaci con carciofi spadellati e patate saltate 32

Medaillons von Knollensellerie und Paneer auf Spinatcreme mit sautierten Artischocken und gebratenen Kartoffeln

 Vegetariano/Vegetarisch 1 · 3 · 7 · 9

PASTA E RISOTTO

Ravioli del "Plin" con salsa d'arrosto, cime di rapa, nocciole piemontesi tostate e chips al formaggio "Bedretto" 26

Piemonteser "Plin" Ravioli mit klassischer Bratensauce Stängelkohl, gerösteten Haselnüssen und Bedretto-Käsechip

1 · 3 · 7 · 8 · 9 · 12

Risotto al radicchio rosso con funghi porcini trifolati, mantecato al castelmagno 29

Risotto mit rotem Radicchio und sautierten Steinpilzen, verfeinert mit Castelmagno-Käse

7 · 9 · 12

PESCE E CARNE

Trancio di salmone affogato con leggera salsa lemongras e zenzero su barba di frate e riso venere 39

Pochierte Lachstranche "Swiss Alpine" Lostallo mit Lemongras-Ingwersauce auf Mönchsbarthaar mit Venere Reis

4 · 7 · 9 · 12

Guancetta di manzo "cotta a bassa temperatura per 24 ore" al vino rosso con spinaci freschi e polenta rossa "Terreni alla Maggia" 36

Rinderbacke langsam geschmort während 24 Stunden, mit frischem Spinat und roter Polenta "Terreni alla Maggia"

7 · 9 · 12
