

Antipasti

Vorspeisen / Starters

„Sciatt“ Valtellinesi su letto di rucola

*Frittierte Käsewürfel aus Kuhmilch umhüllt mit einem Bierteig aus Weiss- und
Buchweizenmehl auf Rucolabett
Fried chees in beer batter with rocket salad*

18

Polpo alla griglia

*Gebratener Tintenfisch auf Kichererbsen-Creme
Octopus salad with chickpea cream*

26

Carpaccio di manzo alla Cipriani

*Rinscarpaccio nach Cipriani's Art
Carpaccio in style of Cipriani*

29

Primi

Erste Gänge / First courses

Bigoli all'Ara

Dicke Spaghetti mit Entenbolognese
Large Spaghetti with Duck-Bolognese

21/24

Risotto del giorno

Tagesrisotto
Daily Risotto

21/24

Ravioli con Radicchio e Taleggio

*Ravioli gefüllt mit Radicchio und Taleggio mit karamellisierten roten Zwiebeln,
knusprigem Speck und Pinienkernen*
Ravioli filled with Radicchio and Taleggio-cheese with red ogginos, bacon an pine nuts

22 /29

Secondi

Hauptgänge / Maincourses

Filetto di manzo in crosta di erbe con gratin di patate e verdure di stagione

Rindsfilet in Kräuterkruste serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse
Beef Tenderloin in herb crust served with potato gratin

49

Suprema di faraona farcita con Spinaci novelli e Ricotta con Patate novelle e Verdure di stagione

Supreme vom Perlhuhn gefüllt mit Ricotta und Spinat serviert neuen Kartoffeln und Saisongemüse
Guinea fowl supreme with a Spinach-Ricotta filling served with potatoes and vegetables

36

Pesce del giorno servito con Patate novelle al Rosmarino e Verdure di stagione

Tagesfisch serviert mit Neuen Kartoffeln und Saisongemüse
Daily fish served with potatoes and vegetables

Tagespreis

Dolci

Desserts

Tiramisù

Schichttorte mit Mascarpone, Ei, Kaffee und Löffelbiscuit
Tiramisù

14

Zabaione al Marsala

Weinschaumcreme mit Eigelb und Zucker
Egg yolks, sugar and a sweet marsala wine

15

Panna Cotta della casa

Gekochter Rahm-Pudding nach Art des Hauses
Panna Cotta

13