

## Antipasti

L'insalata di stagione <i>Salat der Saison</i>	12 CHF
Insalata di arance, finocchi e pomodori sardi <i>Orangensalat mit Fenchel und sardischen Tomaten</i>	14 CHF
Burrata “pugliese”, carciofi, sardelle cantabrico, pane carasau <sup>¶</sup> <i>Burrata mit Artischocken, Cantabrico-Sardellen und Carasaubrot</i>	19 CHF
Involtino di melanzane gratinate con ricotta e spinaci <sup>¶</sup> <i>Gebackene Auberginen gefüllt mit Ricotta und Spinat</i>	17 CHF
Carpaccio di vitello, trevisano tardivo scottato e parmigiano fuso <sup>¶</sup> <i>Kalbscarpaccio mit gebratenem Tardivochicorée und Parmesansauce</i>	23 CHF
Polpo in carpaccio con marinata di stagione <sup>¶</sup> <i>Oktopuscarpaccio mit einer Marinade der Saison</i>	23 CHF
Fiori di zuccina croccanti ripieni di carciofi e bastardo del grappa <sup>¶</sup> <i>Knusprige Zucchini-Blüte gefüllt mit Artischocken und Bastardkäse</i>	25 CHF
Tartar di chianina, funghi trifolati, zafferano nel parmigiano e fondente di patate viola <sup>¶</sup> <i>Rindstartar aus Chianina, sautierte Pilze, Safran in Parmesan und violette Kartoffelfondant</i>	28 CHF
Degustazione di Antipasti a sorpresa (ab 2 Personen – Preis pro Person) <i>(5 verschiedene Überraschungsvorspeisen a Tavolata)</i>	38 CHF

## Le paste fatte in casa

Casoncelli all'amarone ripieni di brasato all'amatriciana <sup>CHF</sup> 36 CHF

*Gefüllte Ravioli mit Rindsschmorbraten aus Amaroneteig mit Amatricianasauce*

Strozzapreti con salsiccia, porcini, zafferano, radicchio rosso <sup>CHF</sup> 32 CHF

*Strozzapreti mit ital. Schweinswurst, Steinpilzen, Safran, Rotem Chicorée*

I ravioli vegetariani dell'osteria <sup>CHF</sup> 34 CHF

*Vegetarische Tagesravioli dell'Osteria...*

Gnocchi di patate ripieni di taleggio al burro nocciola, 31 CHF

cime di rapa e funghi trifolati <sup>CHF</sup>

*Kartoffelgnocchi gefüllt mit Taleggiokäse, auf Stängelkohl und sautierten Pilzen*

Mezzi paccheri mantecati con burrata, salsa di pomodori del Vesuvio, 35 CHF

tartar di gamberi di mazzara e polvere di pistacchi <sup>CHF</sup>

*Grosse Maccheroni mit Burrata in Tomatensauce aus Vesuvio, Crevettentartar und Pistazien*

Spaghetti chitarra alla "gricia" con carciofi <sup>CHF</sup> 34 CHF

*Hausgemachte Spaghetti «chitarra» mit Caciokäse, Pfeffer, Artischocken und Guanciale*

*Als Vorspeise: - 8 CHF*

## Carne

Tagliata di angus alle erbe con trevisano tardivo, scaglie di grana e patate croccanti <sup>€</sup> 48 CHF

*Geschnittenes Rindsentrecôte mit Trevisano Chicorée, Parmesansplitter und knusprigen Kartoffeln*

Arrosto di coniglio alla ligure con carciofi e crostone di polenta <sup>€</sup> 42 CHF

*Kanichenbraten mit Weisswein, Oliven, Kapern, Artischocken und knuspriger Polenta*

Cotoletta di vitello ai funghi trifolati con spinacino 54 CHF

*Kalbskotlett mit sautierten Pilzen & Spinat*

## Pesce <sup>€></sup>

Branzino in crosta di sale con verdura 46 CHF

*Wolfsbarsch in Salzkruste mit Gemüse*

Pesce del giorno ...

*Tagesfisch*

**Lucas Überraschungsmenü** 89 CHF

5 Gänge Menü

## **Herkunft**

<b>Kalb</b>	<b>(CH, NL, IT)</b>
<b>Rind</b>	<b>(CH, IRL, IT)</b>
<b>Lamm</b>	<b>(AUS)</b>
<b>Geflügel</b>	<b>(CH, FR)</b>
<b>Kaninchen</b>	<b>(FR)</b>
<b>Meeresfrüchte</b>	<b>(IT, GR, FR, )</b>
<b>Fisch</b>	<b>(GR, IT, ES)</b>