



Un viaggio nella nostra cucina

Eine Reise durch unsere Küche

Menu Sorpresa / Luca's Überraschungsmenü

Menü di 5 portate / 5 Gänge Menü

Preis pro Person 98 CHF

Antipasti

Vellutata di asparagi, uovo mimosa e ricotta affumicata 🍷 15 CHF

Spargelsuppe, gekochtes Ei und geräucherter Ricotta

Insalata di stagione 13 CHF

Salat der Saison

Insalata di finocchi e arance 14 CHF

Fenchelsalat mit Orangen

Parmigiana di carciofi con sardelle del Cantabrico 🍷🐟 20 CHF

Artischockenparmigiana mit Sardellen aus Cantabrico

<p>Panzanella toscopugliese con burratina, pomodorini e olive taggiasche 🌾🍷</p> <p><i>Apulischer-Toskanischer Brotsalat mit Burrata, Cherrytomaten und Oliven taggiasche</i></p>	19 CHF
<p>Involtini di melanzane gratinate con ricotta e spinaci 🌾🍷</p> <p><i>Gebackene Auberginen gefüllt mit Ricotta und Spinat</i></p>	19 CHF
<p>Coniglio in porchetta con asparagi e zafferano 🍷</p> <p><i>Lauwarmes Kaninchen «Carpaccio» mit Spargel und Safransauce</i></p>	26 CHF
<p>Polpo in carpaccio con marinata di stagione 🐟</p> <p><i>Oktopuscarpaccio mit einer Marinade der Saison</i></p>	25 CHF
<p>Fiori di zuccina croccanti ripieni di carciofi e bastardo del grappa 🌾🍷</p> <p><i>Knusprige Zucchini-Blüte gefüllt mit Artischocken und Bastardkäse</i></p>	25 CHF

Tartar di vitello scottata, tartufo nero, gocce di parmigiano e funghetti 🍷 31 CHF
Gebratenes Kalbstartar, schwarzer Trüffel, Parmesantropfen und sautierten Pilzen

Degustazione di Antipasti a sorpresa 38 CHF
(da 2 persone – prezzo per persona / ab 2 Personen – Preis pro Person)
(5 diversi antipasti a sorpresa una Tavolata / 5 verschiedene Überraschungsvorspeisen a Tavolata)

Le paste fatte in casa



Casoncelli all'amarone ripieni di brasato all'amatriciana 🍷🍷 36 CHF
Gefüllte Ravioli mit Rindsschmorbraten aus Amaroneteig mit Amatricianasauce

Strozzapreti con salsiccia, porcini, zafferano, radicchio rosso 🍷🍷 34 CHF
Strozzapreti mit ital. Schweinswurst, Steinpilzen, Safran, rotem Chicorée (pikant)

Ravioli vegetariani dell'osteria   34 CHF

Vegetarische Tagesravioli dell'Osteria

Gnocchi di patate ripieni di taleggio, pesto di carciofi, pinoli e 35 CHF

pomodori confit  

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Taleggiokäse, Artischockenpesto, Pinienkerne und Tomatenconfit

Mezzi paccheri mantecati alla carbonara di mare, tartar di gamberi 36 CHF

di Mazzara e polvere di pistacchi  

Grosse Maccheroni mit einer Carbonara aus dem Meer (Calamari), Crevettentartar und Pistazienpulver

Bigoli cacio e pepe con asparagi   34 CHF


Venezianische Nudeln mit Caciokäse, Pfeffer und Spargel

Piccola porzione / Als Vorspeise: - 8 CHF

Carne

Tagliata di angus alle erbe con carciofi fritti e patate croccanti 49 CHF

Geschnittenes Rindsentrecôte mit frittierten Artischocken und knusprigen Kartoffeln

Arrosto di coniglio alla ligure con crostone di polenta  44 CHF

Kaninchenbraten mit Weisswein, Oliven, Kapern und knuspriger Polenta

Cotoletta di vitello con funghi trifolati e spinacino 58 CHF

Kalbskotelett mit sautierten Pilzen & Spinat

Polpettone dell'Osteria con asparagi  45 CHF

Kalbs-Poulethackbraten mit Trüffelrahmsauce und Spargel

Pesce

Branzino in crosta di sale con spinaci	46 CHF
<i>Wolfsbarsch in Salzkruste mit Spinat</i>	
Rombo all'acqua pazza (per 2 persone – prezzo per persona)	54 CHF
<i>Steinbutt in mediterraner Sauce (für 2 Personen – Preis pro Person)</i>	
Pesce del giorno	...
<i>Tagesfisch</i>	

Herkunft

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



Milch / Latte



**Weich – und Krebstiere / Morbido e
crostacei /**



Gluten / Glutine



Fisch / Pesce

Für Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Per allergie o intolleranze contattare il nostro personale

For allergies or intolerances, please contact our staff