



**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

Crema di asparagi, gnocchetti alla parigina, crema acida 🍷 19 CHF

*Spargelcreme mit kleinen Pariser Gnocchi & Sauerrahm*

Insalata di stagione 13 CHF

*Salat der Saison*

Insalata di arance e finocchi 16 CHF

*Orangen - Fenchelsalat*

Baby lattuga romana scottata con speck croccante, funghetti trifolati 🍷 20 CHF

*Grillierter Baby-Lattich mit sautierten Pilzen, gebratenem Speck & Cesarsauce*

Burrata, carciofo alla giudea, alici del Cantabrico 🌿🍷	24 CHF
<i>Burrata, frittierte Artischocke, Sardellen aus Cantabrico</i>	
Involtini di melanzane gratinate con ricotta e spinaci 🌿🍷	19 CHF
<i>Gebackene Auberginen gefüllt mit Ricotta und Spinat</i>	
Tartar di asparagi, uovo pochè, spuma di parmigiano 🍷	26 CHF
<i>Spargeltartar, pochiertes Ei &amp; Parmesanschaum</i>	
Polpo in carpaccio con marinata di stagione 🐙🍷	25 CHF
<i>Oktopuscarpaccio mit einer Marinade der Saison</i>	
Fiori di zuccina croccanti, purè di piselli, gocce d'aceto balsamico 🍷🌿	25 CHF
<i>Knusprige Zucchini-Blüte auf einem Erbsenpüree &amp; Balsamico Tropfen</i>	

Tartar di manzo, crema allo zafferano, lamelle di tartufo 🍷  
*Rindstartar an Safransauce & schwarzem Trüffel* 31 CHF

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 🍷  
*Gefüllte Ravioli mit Rindsschmorbraten aus Amaroneteig mit Amatricianasauce* 37 CHF

Strozzapreti con salsiccia, porcini, zafferano, radicchio rosso 🍷  
*Strozzapreti mit ital. Schweinswurst, Steinpilzen, Safran, rotem Chicorée (pikant)* 35 CHF

Ravioli vegetariani dell'osteria 🌿🥛 35 CHF

*Vegetarische Tagesravioli dell'Osteria*

Gnocchi di patate ripieni di taleggio, cime di rapa, cipolla caramellata 🌿🥛 36 CHF

*Kartoffelgnocchi gefüllt mit Taleggiokäse, Stängelkohl und karamellisierten Zwiebeln*

Mezzi paccheri mantecati alla carbonara di mare, tartar di gamberi 37 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 🌿🥛 35 CHF


*Venezianische Nudeln, Caciokäse & Pfeffer, dazu sautierter Spargel*

Piccola porzione / Als Vorspeise: - 8 CHF

## Carne

Tagliata di angus alle erbe, carciofi trifolati, patate croccanti 49 CHF

*Geschnittenes Rindsentrecôte mit sautierten 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 funghetti e spinacino 58 CHF

*Kalbskotelett mit gemischten Pilzen und Spinat*

Polpettone dell'Osteria con asparagi  45 CHF

*Kalbs-Poulethackbraten mit Trüffelrahmsauce und Spargel*

## Pesce

Branzino in crosta di sale con spinaci 46 CHF

*Wolfsbarsch in Salzkruste mit Spinat*

Rombo all'acqua pazza (per 2 persone – prezzo per persona) 54 CHF

*Steinbutt in mediterraner Sauce (für 2 Personen – Preis pro Person)*

Pesce del giorno ...

*Tagesfisch*

## **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