

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

Ziegenkäse und dunkle Brot-Crostini

18.00

Puntarelle-Salat

mit leichter Bagna-Cauda-Sauce und Büffelstracciatella

22.00

Wurstplatte

Schweinesalami, Coppa piacentina, Orangenspeck,

Rohschinken Pio Tosin, Wildpâté

süß-sauer eingelegtes Gemüse

28.00

Tartare vom piemontesischen Fassona

süß-saures Gemüse und Toast

Vorspeise 29.00 Grosse Portion 37.00

Tintenfisch nach Luciana-Art

Knoblauchbrot-Crostini

24.00

Lachs mariniert

grüner Apfel und Limettenschale

26.00

Salate

Grüner Salat 11.00

Gemischter Salat 14.00

Ramato-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln 13.00

Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella 19.00

Erster Gang

*Spaghetti mit drei Tomaten
und Büffelmozzarella
24.00*

*Risotto "La Palma"
an Crème vom Weissen Trüffel und Parmesankekse
32.00*

*Paccheri aus Gagnano
in einer delikaten Carbonara-Creme,
Artischockenherzen und Pecorino-Käse
28.00*

*Spaghetti mit Meeresfrüchten
Tintenfisch, Calamari, Garnelen und Muscheln
34.00*

*Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit weißem Ragout von Rotbarbe
29.00*

Fleisch

Kalbsbacke

Craquelin von Haselnüssen und Steinpilzen

Kartoffelpüree

41.00

Rinderfilet vom Grill

schmelzenden Kartoffeln und Lauch auf Bordelaiser Art

48.00

Kalbsleber nach venezianischer Art

Polenta Taragna

36.00

Filetsteak Stroganoff

mit Reispilaw

44.00

Kalbspaillard

mit Gemüse und Bratkartoffeln

46.00

Paniertes Schweinekotelett nach Mailänder Art

Mit Pommes Frites

38.00

Fische

Fang des Tages

*Gegrillt mit Gemüse und Kartoffeln,
Mediterran, Artischocken und Kartoffeln oder in Salzkruste
min. 2 Pers. p.p. 56.00*

Egli-Filet “alla Bissonese”

*mit Parmesan Risotto
39.00*

Thunfisch in Sesamkruste

*mit Yuzu-Teriyaki rote Süßkartoffelpommes
42.00*

Seebarschfilets nach ligurischer Art

*Kirschtomaten, Kartoffeln, Pinienkerne und Oliven
38.00*

Rotbarbenfilet im Meeresfrüchte-Guss

*mit Miesmuscheln, Tintenfischen, Garnelen und Knoblauch-Crostini
39.00*