



Menu Chef

ab zwei Personen

Duetto di ravioli

Hausgemachte Ravioli an Butter und Salbei

Tagliata di manzo al pepe verde e funghi

Rindsentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten mit grüner Pfeffersauce und Pilzen
Safranrisotto

Dolce della casa

Hausgemachtes Dessert



Fr. 54.00

Aktuell...

Insalata invernale

Nüsslisalat an feiner Himbeeressigsauce mit Pilzen, Ei, Speck und Brotcroutons

Fr. 14.50

Tagliatelle Désirée

Hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen und Kalbsgeschnetzelten an Trüffelrahmsauce

Fr. 32.50

Spaghetti alle vongole veraci

Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln und Cherrytomaten

Fr. 28.00

Pizza Miss Italia

Mascarpone, Büffelmozzarella, Steinpilze, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan, Rohschinken, Trüffel

Fr. 26.00

Ossobuco di vitello alla milanese

Geschmorte Kalbshaxe an Gremoladensauce; Safranrisotto

Fr. 38.00

Filetto di manzo al Nebbiolo d'Alba

Rindsfilets vom Grill an Nebbiolo-Sauce mit Steinpilzen; Safranrisotto

Fr. 44.00

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleber mit Butter und Zwiebeln; Nudeln

Fr. 37.00

Liebe Gäste: Lassen Sie uns gemeinsam ins neue Jahr feiern Silvester 2018/19

Willkommen zum grossen italienischen Silvesterbuffet à discrétion. Mit Livemusic (Italien /Schweiz)

Pro Person CHF 69.00

Kinder bis 12.00 Jahren CHF 39.00