

LE CARNI – FLEISCH – LES VIANDES

| | |
|---|----|
| Medaglioni di filetto di maiale con salsa alle spugnole Gratinata di patate e purea di sedano rapa e timo Schweinsfiletmedaillons mit Morchelsauce Kartoffelgratin und Selleriepüree mit Thymian Pork fillet medallions with morel sauce Potato gratin, celeriac and thyme mash (1a, 7a, 9a) | 38 |
| Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure stagionali Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot Risotto mit Alpkäse und saisonales Gemüse Braised veal shank with white merlot wine sauce, Mountain cheese risotto and seasonal vegetables (1a, 7a, 9b) | 39 |
| Costolette d'agnello al pepe della Valle Maggia Patate novelle rosolate al rosmarino e ratatouille Lammkoteletts mit Pfeffer aus dem Maggiatal Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille Grilled lamb chops with Maggia Valley pepper seasoning Rosemary roasted new potatoes and colourful ratatouille (10a) | 39 |
| Classica paillard di vitello al burro "Café de Collinetta" Patate novelle rosolate al rosmarino e selezione di verdure del mercato Klassisches Kalbspaillard mit « Café de Collinetta»-Butter Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Marktgemüse Paper thin paillard of prime veal with our own « Café de Collinetta » herb butter, Rosemary roasted new potatoes and market vegetables selection (7a, 9b) | 42 |
| Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero delle Marche (180 gr.) Gratinata di patate e verdure del mercato insaporite alle erbe Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus den Marken (180 gr.) Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Kräutern Fillet of beef with black truffle from the Marche region (180 gr.) Potato gratin and market vegetables with garden fresh herbs (1a, 7a) | 48 |

IL PESCE – FISCH – LE POISSON

Filetto di orata servito con coda di gamberone grigliata e salsa al dragoncello 39
Timballo di riso Basmati al gelsomino e verdure
**Goldbrassenfilet an Estragonsauce, serviert mit einer gegrillten Garnele
Jasminreisköpfchen und Gemüsebouquet**
Penfried seabream fillet served with a grilled king prawn
Estragon butter sauce, jasmine rice timbale and market fresh vegetables bouquet
(1a, 2a, 4a, 7a, 12b)

VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIEN

Tomino fondente con gratinata di patate 24
Peperoni al forno e zucchine grigliate
**Cremiger Tomino-Käse mit Kartoffelgratin
Im Ofen gebratene Paprika und gegrillte Zucchini**
Variation of grilled tomino cheese
Basil flavoured courgettes sliced and potato gratin
(1a, 7a)

Sminuzzato di tofu al curry rosso profumato al coriandolo con latte di cocco 26
Verdure croccanti colorate e riso Basmati al gelsomino
**Tofu-Geschnetzeltes an mit Koriander parfümiertem roten Curry und Kokosmilch
Buntes, knackiges Gemüse und Jasminreis**
Diced tofu simmered in coriander and coconut and red curry
Colorfoul crunchy vegetables and jasmine rice
(6a, 7b, 11b)