

# LE CARNI – FLEISCH – LES VIANDES

Medaglioni di filetto di maiale con salsa ai gallinacci Purea di fave e patate con broccolo bimi al burro <b>Medaillons vom Schweinefilet mit Eierschwämmisauce</b> <b>Püree aus Saubohnen und Kartoffeln und Bimi Brokkoli an Butter</b> Fillet of porc medallions served with chanterelles sauce Bean and potato mash and young broccoli sprouts (1a, 7a, 9b)	38
Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure stagionali <b>Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot</b> <b>Risotto mit Alpkäse und saisonales Gemüse</b> 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 <b>Lammkoteletts mit Pfeffer aus dem Maggiatal</b> <b>Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille</b> 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 zucchine alla griglia <b>Klassisches Kalbspaillard mit « Café de Collinetta»-Butter</b> <b>Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und gegrillte Zucchini</b> Paper thin paillard of prime veal with our own « Café de Collinetta » herb butter, Rosemary roasted new potatoes and grilled zucchini (7a, 9b)	44
Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero delle Marche Gratinata di patate e verdure del mercato insaporite alle erbette <b>Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus den Marken</b> <b>Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Kräutern</b> Fillet of beef with black truffle from the Marche region Potato gratin and market vegetables with garden fresh herbs (1a, 7a, 9b)	(180 gr.) 48 (250 gr.) 66

## IL PESCE – FISCH – FISH

Filetto di branzino servito con coda di gamberone grigliata e salsa al timo limone	42
Timballo di riso Basmati al gelsomino e verdure	
<b>Wolfsbarschfilet serviert mit einer gegrillten Garnele und Zitronenthymiansauce</b>	
<b>Basmatireisköpfchen an Jasmin und Gemüse</b>	
Seabass fillet panfried in lemontime butter sauce served with a grilled king prawn	
Jasmine rice timbale and market fresh vegetables bouquet	
(1a, 2a, 4a, 7a, 12b)	

## VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIAN

Tomino fondente con zucchine alla griglia e patate rosolate	25
<b>Cremiger Tomino-Käse mit gegrillten Zucchini und Bratkartoffeln</b>	
Variation of grilled tomino cheese with grilled zucchini and roasted potatoes	
(1a, 7a)	
Tofu con salsa allo zenzero, lemongrass e limone	28
Verdure croccanti colorate e riso Basmati al gelsomino	
<b>Tofu mit Sauce von Ingwer, Zitronengras und Zitrone</b>	
<b>Basmati-Reis mit Jasmin und buntes, knackiges Gemüse</b>	
Grilled tofu paddy served with ginger lemongrass sauce	
Jasmine rice and market fresh vegetable mosaic	
(6a, 9b)	