

# LE CARNI – FLEISCH – LES VIANDES

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco		39
Risotto ai porcini trifolati e selezione di verdure di stagione		
<b>Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot</b>		
<b>Risotto mit sautierten Steinpilzen und saisonales Gemüse</b>		
Jarret de veau braisé au Merlot blanc		
Risotto aux cèpes sautés et sélection de légumes de saison		
(1a, 7a, 9b, 12b)		
Costolette d'agnello al pepe "Valle Maggia"		39
Patate nouvelles rosolates al rosmarino e carote e sedano stufati		
<b>Lammkoteletts mit Valle Maggia Pfeffer</b>		
<b>Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und gedünstete Karotten und Sellerie</b>		
Côtelettes d'agneau au poivre Valle Maggia		
Pommes nouvelles rissolées au romarin et carottes et céleris étuvés		
(9a, 10a)		
Classica paillard di vitello al burro "Café de Collinetta"		44
Patate nouvelles rosolates 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>		
Paillard de veau classique avec beurre «Café de Collinetta"		
Pommes nouvelles rissolées au romarin et courgettes grillées		
(7a)		
Medaglioni di sella di capriolo con spätzli e cavolo rosso brasato		48
Mela, ribes e castagne		
<b>Medaillons vom Rehrücken mit Spätzli und geschmortem Rotkohl</b>		
<b>Apfel, Johannisbeeren und Kastanien</b>		
Médailles de selle de chevreuil avec spätzli et chou rouge braisé		
Pommes, groseilles et marrons		
(1a 7a, 9b. 12b)		
Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero del centro Italia	(180 gr.)	48
Gratinata di patate e verdure del mercato insaporite alle erbette	(250 gr.)	64
<b>Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus Mittelitalien</b>		
<b>Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Kräutern</b>		
Le cœur de filet de bœuf à la truffe noire d'Italie centrale		
Gratin de pommes de terre et légumes du marché aux herbes		
(1a, 7a, 9b)		

# IL PESCE – FISCH – LE POISSON

Filetto di branzino al burro e origano servito con coda di gamberone grigliata	42
Patate novelle rosolate e verdure	
<b>Wolfsbarschfilet mit Butter und Oregano serviert mit einer gegrillten Riesengarnele</b>	
<b>Gebratene, neue Kartoffeln und Gemüse</b>	
Filet de loup de mer au beurre et à l'origan servi avec une crevette géante grillée	
Pommes nouvelles sautées et légumes	
(2a, 4a, 7a)	

# VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIEN

Tabulè di bulgur, pomodori, olive, cetrioli, menta e prezzemolo	14.50	24
<b>Bulgur Tabulé mit Tomaten, Oliven, Gurken, Minze und Petersilie</b>		
Taboulé de bulgur, tomates, olives, concombre, menthe et persil		
(1a)		
Tomino fondente con zucchine alla griglia e patate rosolate		25
<b>Cremiger Tomino-Käse mit gegrillten Zucchini und Bratkartoffeln</b>		
Tomino fondent avec courgettes grillées et pommes de terre sautées		
(1a, 7a)		
«Piatto Cacciatore»		29
Spätzli con cavolo rosso brasato, mela, ribes e castagne		
<b>Spätzli mit geschmortem Rotkohl, Apfel, Johannisbeeren und Kastanien</b>		
Spätzli avec chou rouge braisé, pomme, groseilles et marrons		
(1a, 3a, 7a, 8a, 12a)		
Tofu con salsa allo zenzero, lemongrass e limone		28
Riso Basmati al gelsomino e verdure croccanti colorate		
<b>Tofu mit Sauce von Ingwer, Zitronengras und Zitrone</b>		
<b>Basmati-Reis mit Jasmin und buntes, knackiges Gemüse</b>		
Tofu avec sauce au gingembre, lemongrass et citron		
Riz Basmati au jasmin et légumes croquants et colorés		
(6a, 9b)		