

# LE CARNI – FLEISCH – MEAT

|   |           |    |
|---|-----------|----|
| 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>                     |           |    |
| Braised veal shank with white merlot wine sauce                                     |           |    |
| Risotto with sautéed porcini mushrooms and seasonal vegetables                      |           |    |
| (1a, 7a, 9b, 12b)   |           |    |
| Costolette d'agnello al pepe "Valle Maggia"   |           | 39 |
| Patate novelle rosolate 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> |           |    |
| Grilled lamb chops with Maggia Valley pepper  |           |    |
| Rosemary roasted new potatoes and steamed carrots and celery                        |           |    |
| (9a, 10a)   |           |    |
| Classica paillard di vitello al burro "Café de Collinetta"                          |           | 44 |
| 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)  |           |    |
| 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>  |           |    |
| Medallions of venison striploin with spätzli and braised red cabbage                |           |    |
| apple, currants and chestnuts   |           |    |
| (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>                                 |           |    |
| Fillet of beef with black truffle from central Italy                                |           |    |
| Potato gratin and market vegetables with garden fresh herbs                         |           |    |
| (1a, 7a, 9b)  |           |    |

## IL PESCE – FISCH – FISH

|  |    |
|--|----|
| 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>   |    |
| Seabass fillet panfried in oregano sauce served with a grilled king prawn                  |    |
| Roasted new potatoes and vegetables  |    |
| (2a, 4a, 7a)   |    |

## VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIAN

|   |       |    |
|---|-------|----|
| Tabulè di bulgur, pomodori, olive, cetrioli, menta e prezzemolo               | 14.50 | 24 |
| <b>Bulgur Tabulé mit Tomaten, Oliven, Gurken, Minze und Petersilie</b>        |       |    |
| Tabuleh, bulgur tomato olive gherkin parsley and mind salad                   |       |    |
| (1a)  |       |    |
| 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)  |       |    |
| «Piatto Cacciatore»   |       | 29 |
| Spätzli con cavolo rosso brasato, mela, ribes e castagne                      |       |    |
| <b>Spätzli mit geschmortem Rotkohl, Apfel, Johannisbeeren und Kastanien</b>   |       |    |
| Spätzli with braised red cabbage, apple, currants and chestnuts               |       |    |
| (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>                   |       |    |
| Grilled tofu paddy served with ginger lemongrass sauce                        |       |    |
| Jasmine rice and market fresh vegetable mosaic                                |       |    |
| (6a, 9b)  |       |    |