



_ Ristorante Casa

Offerta dello chef, novembre 2018

ANTIPASTI

Valerianella con mandarino e pinoli con salsa agli agrumi

Nüsslisalat mit Mandarinen, Pinienkernen und Zitrusdressing

14.50

Crema di zucca con calamari all'olio di semi di zucca

Kürbissuppe mit Kalmare und Kürbiskernöl

16.50

Carpaccio alla Cipriani

Rindscarpaccio mit Salsa Cipriani

22.50 / 28.50

Parmigiana di melanzane

Aubergine Gratin mit Tomaten und Mozzarella

19.50 / 25.50

PRIMI

Risotto al prosecco con scampi

mit Prosecco und Langustinen

28.00 / 33.00

Ravioli di magro al burro e salvia

mit Ricotta, heisser Butter und Salbei

17.50 / 24.50

Spaghetti alla chitarra

mit Artischocken und Riesencrevetten

19.50 / 24.50

SECONDI

Calamaretti saltati in olio di oliva, aglio, peperoncini e erbe

kleine Tintenfische gebraten in Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Kräutern

35.00

Pollastrello con limone e timo

knuspriges Mistkratzerli mit Zitrone, frischem Thymian und heisser Butter (25 min)

32.50

Pollastrello alla diavola

knuspriges Mistkratzerli mit pikanter Peperoncino-Kräuter Marinade(25 min)

32.50

Fegato alla Veneziana

Kalbsleber geschnetzelt mit gerösteten Zwiebeln und Marsala

38.00

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano

Entrecôte fein geschnitten mit Rucola und Parmesan

44.00

CONTORNI

Risotto al parmigiano *mit Parmesan*

Patate al forno con rosmarino - *Bratkartoffeln mit Rosmarin*

Verdure della stagione - *Saison Gemüse*

Tagliatelle al burro - *Butternudeln*



_ Ristorante Casa

DOLCI

Tiramisù della casa	10.50
Profiteroles di cioccolato scuro	
<i>Profiteroles mit dunkler Schokolade (1 oder 3 Stück)</i>	6.00 / 12.00
Crema di amaretti – Amaretti Creme	11.50
Tortino di cioccolato con gelato al fior di latte	
<i>Schokoladentarte mit fior di latte glace</i>	12.00
Pallina di gelato Giolito <i>Glaces und Sorbets, pro Kugel</i>	4.00
con panna - <i>mit Rahm</i>	+1.50
Stracciatella, Caffè, Vaniglia, Cioccolato, Fior die Latte, Limone	

PIATTO DI FORMAGGI

Taleggio, Pecorino, Gorgonzola, Parmigiano	14.50 / 18.50
---	---------------

VINI DOLCI

Vin Santo Antinori, Toscana, Trebbiano, Malvasia	
<i>Die Trauben für diesen Süsswein werden nach der Ernte auf Schilfmatten getrocknet. Bouquet von Nüssen, Trockenfrüchten und Honig, mit cremiger Süsse und straffer Säure.</i>	4cl 7.50
dazu Cantucci feines toscanisches Mandelgebäck	9.50
Tarasco Passito di Arneis Cornarea, Piemonte, Trebbiano, Malvasia	
<i>Dieser rare, gehaltvolle Süsswein wird ausschliesslich in hervorragenden Weinjahren produziert. Er wird erst im November geerntet. Nach der Ernte werden die Trauben während zehn Tagen auf Strohmatten getrocknet und erst dann gepresst. Passt ausgezeichnet zu Gorgonzola.</i>	4cl 8.50

I prezzi includono l'Iva del 7.7% MwSt inklusive - Die Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

Wir beziehen unsere Fische und Meerfrüchte aus nachhaltiger Fischerei (MCS) und Fleisch Grundsätzlich aus artgerechter Tierhaltung aus der Schweiz. Alle andern Produkte finden Sie laut Deklarationsliste auf dem Aushang. Über weitere Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.