



ANTIPASTI

Insalata "Riposo" con melone e büscion piccola/normale

17 / 20

Gemischter „Riposo“ Salat mit Melone und Tessiner Frischkäse Büscion



Tataki di manzo affumicato, puré tiepido al tartufo

29

Cipolle caramellate, pan brioche e mousse di büscion ticinese



Tataki vom geräuchertem Rind, lauwarmes Trüffelpüree, karamellisierte Zwiebeln, hausgemachtes Brioche mit Tessiner Büscion Mousse

Vitello tonnato

27

Der Klassiker – Vitello Tonnato



Hauchdünnes Kalbfleisch mit Tunfisch – Braten Sauce, Kapern

Caprese con Burrata e Pomodorini Cherry

25

Aceto balsamico tradizionale e nocciole piemontesi



Cherry Tomaten mit Burrata, traditionaler Aceto Balsamico und Haselnüsse

PASTE FATTE IN CASA

Girella ripiena di ricotta e spinaci

29

Crema di latte, spinacio, pinoli e composta di pomodoro



Mit Ricotta und Spinat gefüllte Girella Pasta

Milchcrème, Sautierter Spinat, Pinienkerne und Tomatenkompott

Spaghetti fatti in casa all'astice con stracciatella

41

Scorza di limone candita e granella di pistacchio



Spaghetti mit Hummer, Stracciatella, kandierte Zitronenschalen und Pistazien



PASTE FATTE IN CASA

Ravioli di Plin ripieni di alpe Fieudo

31

Con sfilacciato di manzo e il suo fondo



Ravioli del Plin mit Alpe Fieudo Käse Füllung

Pulled Beef – niedergegartes Rind mit seiner Bratensauce

Cavatelli alla crema di broccoli

Punte di bimi brokkoli scottate, Gallinacci e guanciaie

27

Hausgemachte Cavatelli Pasta mit Bimi Brokkoli Crème



Bimi Brokkoli Spitze, frische Pfifferlinge und Speck

I SECONDI

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras

59

Riduzione al Merlot, spinacino saltato, indivia belga brasata



Grilliertes Rindsfilet mit Foie Gras, Merlotreduktion, sautierter Spinat und geschmorte Endivien

Polpo abbrustolito con crema al limoncello, Bimi Brokkoli

49

Ristretto di pomodoro, olive taggiasche e dadolata di polenta



Grillierter Tintenfisch mit Limoncellocrème, Bimi Brokkoli, Taggische Oliven und Polenta

Cavolfiore grigliato con tuorlo fondente

39

Origano fritto, gallinacci, terra di olive, e citronette alle erbe



Grillierter Blumenkohl mit pochiertem Eigelb, Pfifferlinge

frittierter Oregano, Olivencrumble und Kräuter-Zitronette und Tagesbeilage