

	kleine Portion	Portion
Antipasti: Crema ai porcini	9.50	
Steinpilz-Champignon-Crèmesuppe mit Rahmhaube		
Insalata del vignaiolo	10.50	
Winter-Blattsalate mit sautiertem Speck, Trauben und Croutons		
Tatar di manzo classico	18.50	28.50
Rinds-Tatar (CH) mit Brandy gewürzt, dazu Garnituren und Toast		
Cozze "ATRIUM"	22.50	27.00
Miesmuscheln (NL) mit Weisswein, Thymian, Zwiebeli, wenig Knoblauch und Tomaten gedämpft, dazu Olivenöl-Bruschette		
Pasta: Pappardelle panna, piselli e prosciutto	19.50	23.50
Breite Nudeln mit gekochtem Schinken (CH) und grünen Erbsli an feiner Rahmsauce		
Ravioloni al tartufo estivo	24.50	28.50
Grosse Teigtaschen gefüllt mit Sommertrüffel und Ricotta, verfeinert mit frischer Butter und Tartufata		
Risotto ticinese fiorentina con gorgonzola	19.00	23.00
Tessiner Weissweinsrisotto mit Blattspinat und Zwiebeli, verfeinert mit Butterflocken, Parmesan und Gorgonzola		
Secondi: Osso buco al marsala		29.00
Kalbshaxen-Schnitte (CH) mit Marsalawein und Gemüsewürfeli langsam zartgeschmort, dazu Tessiner Parmesanrisotto		
Sella d'agnello con crosta pistachie		35.50
Lammrücken-Filet (NZ) rosé grilliert mit Pistazienkruste, dazu Grillgemüse (Auberginen/Zucchini/Peperoni) und Kalbsjus		
Filetto di salmerino su scorzonere		32.00
Frisches Saibling-Filet gebraten, angerichtet auf Schwarzwurzel-Wirsinggemüse, dazu Safran-Weissweinsauce		
Beilage nach Wunsch: Reis, Tagliatelle-Nudeln, Patatine-Bratkartoffeln, Risotto, Pommes frites, Gemüse, Spinat		6.50

Zu unseren saisonalen Gerichten oder einfach so zum geniessen empfehlen wir Ihnen diese Spitzenprodukte aus den Weinhäusern Umani Ronchi (Marche), und Rivera (Puglia):

Alle Monatsweine können Sie auch glasweise bestellen:

<u>Monats - Flaschenweine im Offenausschank</u>	bottiglia	1dl
bianco Casal di Serra – Verdicchio dei Castelli Jesi doc 2016 <i>weiss: Verdicchio</i> Die autochthone weisse Sorte Verdicchio wird in Stahltanks vinifiziert und ausgebaut. Eine delikate Entdeckung mit Noten von Birnen und Bergamotte. Aperitifwein par excellence oder origineller Begleiter zu Muscheln und Crevetten!	38.00	5.70
rosso Violante – Castel del Monte doc <i>rot: Nero di Troia</i> Dieser reinsortige Nero di Troia zeigt die Komplexität dieser uralten Rebsorte sowie deren knackige Frucht. In der Nase herrliche Noten von schwarzer Schokolade und Mocca, im Gaumen dezente Gerbstoffe. Zu Pasta, Grilladen und – besonders delikat – zu Lammfleisch!	2014 36.00	5.60
Il Falcone – Castel del Monte doc, Riserva <i>rot: Nero di Troia, Montepulciano</i> Einer der bekanntesten und besten Weine Apuliens, der während zwölf Monaten in französischen Barriques reift. Komplexe Nase mit Noten von reifen Früchten, Leder, Tabak und Gewürzen. Ein Genuss zu rassisger Pasta und kräftigen Fleischgerichten!	2011/12 56.00	8.20