

Antipasti

Funghi porcini trifolati con prezzemolo, burrata pugliese e sardelle Steinpilze mit Petersilien Liscio, Burrata (Frischer Käse aus Apulien) und Sardellen	23.50
Zuppa di fagioli con cotiche e datterini Bohnensuppe mit Stangensellerie und Datterinitomaten	11.50
Carne cruda di filetto, stile Albese, con pesto di rucola e scaglie di parmigiano Rindstatar vom Filet nach Alba-Art, mit Rucolapesto und Parmesansplitter	29.00/39.00
Carpaccio di tonno con maionese al nero di seppia Thunfisch-Carpaccio mit Seppiatinte-Mayonnaise	23.00
Melanzane alla parmigiana Auberginenturm nach Parmigiana-Style	18.00

Primi piatti

Pappardelle con porcini e salsiccia di „Giovanni Nuzzo“ Pappardelle mit Steinpilzen und „Giovanni's“ Salsiccia	27.00
Spaghetti alle cozze Spaghetti mit Miesmuscheln und Peterli Liscio	25.00
Spaghetti alla chitarra con ragu' di manzo come lo faceva la nonna Spaghetti-Chitarra mit Rinds-Bolognese nach „Nonna-Art“	25.00
Taglierini al tartufo nero pregiato con salsa di burro Taglierini mit Schwarzemtrüffel, mit Buttersauce	Marktpreis
Aglio, Olio e Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch-ÖL-Peperoncinsauce	23.00

Secondi piatti

Punte di filetto con pappardelle alla crema di paprika dolce Rindsfiletspitzen mit Pappardelle an Paprikarahmsauce	45.00
Cosce di coniglio dissossate alla genovese con „Aquerello“ al parmigiano (risotto) Kaninchenkeule „Genovese-Art“ mit Parmesan-Aquerellorisotto	35.00
Orata intera senza lisce fatta all' acqua pazza con verdure Dorade, (ganz) im Ofen gegart nach „Acqua Pazza“ Style mit Saisongemüse und Kartoffelscheiben	38.00
Frittura di calamaretti e alici con insalatina verde e limone Frittierte Calamari und Sardellen mit Saisonblattsalat und frischer Zitrone	38.00

...Daniele vi consiglia:

dal Nord al Sud

Sicilia

Carpaccio di tonno con maionese al nero di seppia
Thunfisch-Carpaccio mit Seppiatinte-Mayonnaise

Toscana

Punte di filetto con pappardelle alla crema di paprika dolce
Rindsfiletspitzen mit Pappardelle an Paprikarahmsauce

Campania

Sfogliatella
Blätterteigtasche mit Ricottafüllung

CHF 55.00

