

così

RISTORANTE · PIZZERIA

KLEIN UND SAISONAL PASSEND

VORSPEISE

Nüssler Salat

Mit Speck und Ei (Nature minus 2.-) 14.50

✓ Herbst Salat

Mit frisch sautierten Pilzen und Feige 15.50

✓ Burrata di Buffola

Im Salat-Nest mit Feige, caramelisierten Baumnüssen und hausgemachtem Pistazien-Pesto 20.50

✓ Grüner Salat

7.-

✓ Kürbissuppe

Mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und einem Rahmhäubchen 10.50

Antipasti Plättli

Mit Parmaschinken, Bresaola, Salami, Mortadella, Grana Padana, Büffelmozzarella, grüne Oliven, Grillgemüse 24.50

p.P.

FLEISCH

Entenbrust (FR)

Mit Orange, Honig, Salbei Sous Vide gegart und knusprig angebraten,
an Wild-Preiselbeersauce mit Rahmwirsing und Tagliatelle 39.50

MEERESFRUCHT

Grillierte Oktopus Tentakel (Pulpo)

Auf einer cremigen Kräuter Polenta mit Edamame Bohnen und Schweizer Alpen Blüten garniert 37.50

PASTA

✓ Tagliatelle

An einer cremigen Sauce mit frisch sautierten Pilzen und Kräutern
(mit Trüffelöl «Olio d'Oro Tartufo Nero» verfeinern +3.-) 26.50

✓ Tagliatelle Vegan

Mit veganen Fleischbällchen (Erbsen, Sojabohnen) an Tomatensauce 24.50

Lasagne alla Bolognese

Lasagne mit Schweizer Rindfleisch 25.50

EINE FEINE ANGELEGENHEIT ZUM ABSCHLUSS

DESSERT

Tiramisù

Rezept von «Le Beccherie» in Treviso, welches jedes Jahr das «Tiramisù Word Cup» organisiert 9.50

Cannoli

Frittierte Teigrolle mit einer süßen Ricotta-Crème Füllung mit Pistazien- und Schokostreusel 9.50

Affogato (2 Kugeln Vanille Glace mit einem Espresso übergossen im Glas) 8.50

Zirtonensorbet mit Prosecco und Limoncello 9.50

Sorbet Kugel: Zitrone, Mango & Passionsfrucht 3.50

Glace Kugel: Vanille, Schokolade, Erdbeere 3.50

Rahm 1.50