IL GRANO Classico

Agnolotti (Ravioli al plin) *al burro e salvia* 28.00/
mit Fleisch gefüllte Miniravioli an Salbeibutter 36.00

Tagliata di manzo 65.00
con olio d'oliva e Fleur des Alpes servito con verdure di (180g)
stagione e risotto o pure di patate al rosmarino
Fein tranchiertes Rindsfilet mit Olivenöl und 89.00
Fleur des Alpes serviert mit Ofenkartoffeln oder Risotto, (270g)
und Marktgemüse

Antipastino
Fleisch: Salami, Bresaola, Coppa, gekochter Schinken, 28.00/
getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan 36.00

Vegetarisch: Hausgemachtes mariniertes Gemüse,
getrocknete Tomaten, Oliven und
Ziegenkäse (auch vegan möglich)

Dolci
Negrino im Glas 9.50
Tiramisù classico 9.50
Tiramisù-Glace 4.00
Panna-Cotta mit Früchte Coulis 8.50
Schlagrahm 1.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG (Es hett so lang's hett)

Weisswein:
Nudo Vermentino Maremma DOC 2021 1dl
Agricola del Nudo, Grosseto, Toscana 7.50
100 % Vermentino di Toscano
Ausgeprägte, frische Nase mit Noten von exotischen Früchten. 7,5dl
Im Gaumen leicht mineralisch und unheimlich saftig. Die 49.00
spielerische Säure unterstützt die fruchtigen, mit Bergamotte
gepaarten Noten. Macht Lust auf Mehr.

Rotwein: 1dl
It'S A GAME! Rosso Toscano IGT 2018, Bibi Graetz, Fiesole 8.00
85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot
Der Wein zeigt sich erfrischend würzig, mit Kirscharomen und 7,5dl
wilden Beeren in der Nase. Ein Hauch Tabak, dunkle Beeren, 52.00
vermischt mit erfrischender Säure und Tanninen im Gaumen.
Der Abgang ist weich, leicht pfeffrig und lang. Bibi arbeitet
ausschliesslich mit Naturhefen, welche auf dem Traubengut
vorhanden sind.

4-Gang Weinbegleitung CHF 34.00

Wasser mit/ohne Kohlensäure à discrétion CHF 3.50 pro Pers

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Cena Ticino

Menu vegano

Antipasti *per persona* 23.00
Polpetta di polenta impanata, funghi fritti in pastella, minestrone ticinese,
pane all'aglio con antipasti di verdure
Panierte Polentakugel, Pilz im Backteig, Tessiner Minestrone,
Knoblauchbrot mit Antipasti Gemüse

***

21.00/
Secondo 31.00
Risotto all'aglio orsino con paglia di patate, ravanelli sottaceto e pomodori secchi
Bärlauch-Risotto mit Kartoffelstroh, eingelegten Radiesli und getrockneten Tomaten

***

34.00
Piatto principale
Ceci e quorn alla livornese cavolo e crostini al aglio
Polenta Bramata con spugnole, noci, pepe di Maggia, prezzemolo e salvia

***

15.00
Dolci
Torta al cioccolato e noci, sorbetto al rosmarino, salsa di frutta
Schokoladen-Nusskuchen, Rosmarinsorbet, Früchte Coulis

86.00

4-Gang-Cena Antipasti, Primo, Hauptgang und Dessert
oder ein 3-Gang-Cena (minus CHF 18.00)

Unsere Speisen sind vorwiegend aus regionalen Bioprodukten hergestellt.