

IL GRANO Classico

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

Fein tranchiertes Rindsfilet mit Olivenöl und Fleur des Alpes,
89.00
serviert mit Kartoffel-Zitronenpüree 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:
Kados IGT 2020, Duca di Salaparuta, Sizilien 1dl
100 % Grillo 7.50
Ein herzhafter, intensiver Weißwein mit einer wohltuenden
7,5dl
Frische. 49.00
Die Blumen- und Zitrusdüfte von Kados, sein üppiger und
samtiger Geschmack machen diesen Wein einzigartig.

Rotwein:
Frappato Petit Verdot IGP 2016, Ca'Lustra, Sizilien 1dl
60 % Petit Verdot, 40% Frappato. 12 - 24 in Tonneau 8.10
Die Kombination dieser beiden Rebsorten bringt einen Wein
7,5dl
von dichten, intensiven Bordeauxrot, mit Düften nach dunklen 53.00
Beeren und reichhaltigen Gewürzaromen hervor. Die Frische
und die Tannine verweilen langanhaltend im Gaumen und
schenken den Trinkenden die Zeit, gedanklich in diese
wunderschöne Region Süditaliens einzutauchen.

4-Gang Weinbegleitung CHF 38.00

Wasser mit/ohne Kohlensäure à discrétion CHF 3.50 pro Pers

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Cena Sicilia

Menu vegano

Antipasti per persona 23.00

*Insalata di arancia e finocchio con olive, Gazpacho di zucca con perle di balsamico,
Arancini di mais su salsa di pomodoro piccante, crocchetta di patate e olive,
Orangen-Fenchelsalat mit Oliven, Zucchettigazpacho mit Balsamicoperlen,
Mais-Arancini auf pikanter Tomatensauce, Kartoffel-Oliven-Krokette*

Secondo 21.00/

Risotto all'arancia con rucola, cipolline sott'aceto e semi tostati 31.00

Orangerisotto mit Rucola, eingelegten Zwiebeln und gerösteten Kernen

Piatto principale 34.00

*Caponata di asparagi con cous cous
pomodori secchi, capperi, salvia croccante, prezzemolo e polvere di pomodoro
Spargel-Caponata mit Couscous
getrockneten Tomaten, Kapern, knuspriger Salbei, Petersilie und Tomatenstaub*

Dolci 15.00

*Torta al cioccolato e noci, gelato alle mandorle amare, nocciole candite e salsa di frutta
Schokoladen-Nusskuchen, Bittermandel-Eis, kandierte Baumnüsse und Früchte Coulis*

4-Gang-Cena Antipasti, Primo, Hauptgang und Dessert 86.00
oder ein 3-Gang-Cena (minus CHF 18.00)

Unsere Speisen sind vorwiegend aus regionalen Bioprodukten hergestellt.