

## 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 89.00  
Fein tranchiertes Rindsfilet mit Olivenöl und Fleur des Alpes,  
(270g)  
serviert mit Kartoffel-Zitronenpüree oder Risotto,  
und Marktgemüse

**Antipastino**  
Fleisch: Salami, Bresaola, Coppa, gekochter Schinken,  
getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan 28.00/  
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: 1dl  
**Kados IGT 2020**, Duca di Salaparuta, Sizilien 7.50  
100 % Grillo  
Ein herzhafter, intensiver Weißwein mit einer wohltuenden Frische.  
Die Blumen- und Zitrusdüfte von Kados, sein üppiger und samtiger  
Geschmack machen diesen Wein einzigartig. 7,5dl  
49.00

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  
von dichten, intensiven Bordeauxrot, mit Düften nach dunklen  
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. 7,5dl  
53.00

### 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

**Antipasti per persona** 23.00

*Insalata di arancia e finocchio con olive, Gazpacho di zucca con perle di balsamico,  
Arancini di carne su salsa di pomodoro picante, Polpette di acciuga e capperi  
Orangen-Fenchelsalat mit Olive, Zucchettigazpacho mit Balsamicoperlen,  
Arancini mit Hackfleisch auf pikanter Tomatensauce, Sardellen-Frikadellen mit Kapern*

\*\*\*

**Secondo** 21.00/  
*Casarecce alla trapanese con crumble al pecorino e mandorle* 31.00  
Casarecce mit Mandel-Basilikumpesto und Mandel-Pecorincrumble

\*\*\*

**Carne** 49.00  
*Cotoletta alla Palermitana con risotto all'arancia e asparago con pancetta*  
Rindersteak alla Palermitana mit Orangenrisotto und grünen Spargeln mit Pancetta

\*\*\*

**Pesce** 41.00  
*Pesce spada Agghiotta, panatura al pecorino e con pure di patate al limone*  
Schwertfisch mit Pecorinobrösel, Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Petersilie  
mit Kartoffel-Zitronenpüree

\*\*\*

**Vegetariano** 35.00  
*Ricotta al forno su caponata di asparagi con cous cous, ricotta stagionata e polvere di pomodoro*  
Gebackener Ricotta auf Spargel-Caponata mit Couscous, gereiftem Ricotta und Tomatenstaub

\*\*\*

**Formaggio** 15.00  
*Provola, Ragusano, Pecorino stagionato per 20 mesi, Ricotta stagionata, Formaggio caprino*  
stagionato  
Provola, Ragusano, Pecorino 20 Monate gereift, Ricotta Salata, gereifter Ziegenkäse

oder

**Trilogia di dolci** 15.00  
*Brioche alla nonna / Gelato alle mandorle amare / La fetta moca*  
Brioche alla nonna / Bittermandel-Eis / Kalter Hund

4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, Fleisch im Hauptgang und Dessert oder Käse 100.00  
4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, Tagliata di manzo im Hauptgang und Dessert oder Käse 116.00  
4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, Fisch im Hauptgang und Dessert oder Käse 92.00  
4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, vegetarisch im Hauptgang und Dessert oder Käse 86.00

Gerne servieren wir auch ein 5-Gang-Cena (plus CHF 11.00)  
oder ein 3-Gang-Cena (minus CHF 18.00)

Unsere Speisen sind vorwiegend aus regionalen Bioprodukten hergestellt.