

PROPOSTE DELLO CHEF

ANTIPASTI

Burrata pugliese su un letto di culatello
e julienne di pomodori secchi Fr. 24.-

Carpaccio di manzo con olive infornate,
rucola, grana e gelée di pomodoro Fr. 23.-

PRIMI

Gnocchi di patata viola taleggio e speck Fr. 23.-

Garganelli carciofi e guanciaie Fr. 24.-

Orecchiette con cacio datterino infornato
e origano Fr. 22.-

SECONDI

Duetto di spigola su crema di zucchine con
sentori di lime con contorno di chips di patata viola Fr. 40.-

Tagliata di Ribeye con patatine steackhouse Fr. 40.-

PIZZA PIZZAIOLO

Mozzarella salsiccia e friarelli di stagione Fr. 23.-

DESSERT

Trancio di torta cioccolato al peperoncino
con gelato alla vaniglia Fr. 10.-