

## PROPOSTE DELLO CHEF

### *Antipasti*

Tagliere di salumi misto

Fr. 22.-

Insalata di mare Tiepida

Fr. 24.-

### *I primi...*

Gnocchi di patata viola, burro e salvia  
con speck croccante

Fr. 22.-

Spaghetti alla chitarra con crema di fave fresche,  
scampetti e fregola di pane aromatizzato alle erbe

Fr. 23.-

Risotto carnaroli con crema di peperoni arrostiti,  
marmellata di cipolla rossa e ciuffetti di stracciatella  
pugliese

Fr. 22.-

### *I secondi*

Filetto di manzo al pepe verde con verdure  
di stagione e patate novelle

Fr. 40.-

Involtini di pesce spada alla griglia  
con insalata di finocchi e arance

Fr. 38.-

### *Dessert*

Mousse al cioccolato con granella di toblerone  
bianco e fragole

Fr. 10.-

### *Vini consigliati al bicchiere*

Vermentino di Gallura

Fr. 7.-

Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini

Fr. 7.-