



## MENU DEGUSTAZIONE

### **VERIS**

CREMA DI ASPARAGI VERDI CON PANCETTA CROCCANTE  
E CROSTINI INTEGRALI  
GRÜNE SPARGELCREMESUPPE MIT KNUSPRIGEM SPECK  
UND VOLLKORNCROUTONS

### **BABA GANOUSH**

HUMMUS DI MELANZANE, CHIPS DI CAVOLO PIUMA  
POMODORINI DISIDRATATI E BOMBAY-MIX  
AUBERGINEN-HUMMUS, FEDERKOHL-CHIPS,  
GETROCKNETE DATTEL-TOMATEN UND BOMBAY-MIX

### **MEDITERRANEUM**

CASARECCE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI POLPO ALLA MEDITERRANEA  
E MANDORLE TOSTATE  
HAUSGEMACHTE "CASARECCE\* MIT MEDITERRANES PULPO-RAGOUT  
UND GERÖSTETE MANDELN

### **PORK BELLY**

PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE "20 ORE" CON JUS AL CALVADOS  
PATATE NOVELLE "TRIPLA COTTURA" E PRIMIZIE DELL'ORTO  
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH "20 STUNDEN", CALVADOS-JUS, KARTOFFELN  
"TRIPLA COTTURA" UND SAISONGEMÜSE

### **SARONNO**

SEMIFREDDO AGLI AMARETTI CON CREMA ALLE ARANCE E DISARONNO  
AMARETTO-HALBGEFRORENES MIT DISARONNO-ORANGEN-CREME

**99.-**

## ANTIPASTI

<b>VERIS</b>	<b>16.-</b>
CREMA DI ASPARAGI VERDI CON PANCETTA CROCCANTE E CROSTINI INTEGRALI GRÜNE SPARGELCREMESUPPE MIT KNUSPRIGEM SPECK UND VOLLKORNCROUTONS	
<b>BABA GANOUSH</b> 🌿🌱	<b>23.-</b>
HUMMUS DI MELANZANE, CHIPS DI CAVOLO PIUMA POMODORINI DISIDRATATI E BOMBAY-MIX AUBERGINEN-HUMMUS, FEDERKOHL-CHIPS, GETROCKNETE DATTEL-TOMATEN UND BOMBAY-MIX	
<b>KYOTO</b> 🌿🥄	<b>26.-</b>
SASHIMI DI TONNO CON INSALATA DI FINOCCHI PUREA DI EDAMAME E GEL AL PONZU THUNFISCH-SASHIMI MIT FENCHELSALAT, EDAMAME PURÉE UND PONZU-GEL	
<b>SUAVIS</b>	<b>28.-</b>
BATTUTA DI VITELLO “OLIO E LIMONE” CON MOUSSE AL ROBIOLINO, FAVE E CROCCANTE AI TARALLI KALBSTATAR “OLIO E LIMONE” MIT ROBIOLINO-MOUSSE, SAUBOHNNEN UND TARALLI-CRUMBLE	

VEGAN 🌿

VEGETARIAN 🌱

NO LACTOSE 🥄

NO GLUTEN 🌿

## PASTE & RISOTTI

<b>DELICATO</b> ✨ ✨	<b>34.-</b>
RISOTTO ALLA BARBABIETOLA CON GRANITA AL CAPRINO "LORINI" BALSAMICO INVECCHIATO E NOCI DI PECAN RANDEN-RISOTTO MIT "LORINI" ZIEGENKÄSE, PEKANNÜSSE UND ALTER BALSAMICO	
<b>MAREA</b>	<b>39.-</b>
RISOTTO MANTECATO ALLA BISQUE DI SCAMPI CON CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI "MAZARA" RISOTTO MIT SCAMPI-BISQUE UND ROTE "MAZARA" GARNELEN-CARPACCIO	
<b>ALLIUM</b> ✨	<b>23/33.-</b>
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PESTO ALL'AGLIO ORSINO DELLA VALLEMAGGIA E PECORINO ROMANO SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT VALLEMAGGIA-BÄRLAUCHPESTO UND PECORINO ROMANO	
<b>MEDITERRANEUM</b> 🥛	<b>24/34.-</b>
CASARECCE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI POLPO ALLA MEDITERRANEA E MANDORLE TOSTATE HAUSGEMACHTE "CASARECCE" MIT MEDITERRANES PULPO-RAGOUT UND GERÖSTETE MANDELN	

VEGAN 🌱

VEGETARIAN ✨

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN ✨

## SUITES

<b>SUPREMA</b>	<b>41.-</b>
PETTO DI FARAONA CON SALSA ALLE SPUGNOLE GNOCCHETTI ROSOLATI AL BURRO E VERDURE DI STAGIONE PERLHUHNBRUST MIT MORCHELSAUCE IN BUTTER GEBRATENE GNOCCHI UND SAISONGEMÜSE	
<b>PORK BELLY</b> 🌿	<b>39.-</b>
PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE "20 ORE" CON JUS AL CALVADOS PATATE NOVELLE "TRIPLA COTTURA" E VERDURE DI STAGIONE KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH "20 STUNDEN", CALVADOS-JUS, KARTOFFELN "TRIPLA COTTURA" UND SAISONGEMÜSE	
<b>ORIENTE</b> 🌿 🥛	<b>38.-</b>
TRANCIO DI SALMONE SCOZZESE "CRISPY SKIN" CON QUINOA ROSSA SPAGHETTI DI VERDURA ED AGRETTO AL MASALA SCHOTTISCHES LACHS "CRISPY SKIN" MIT ROTEM QUINOA GEMÜSE-SPAGHETTI UN MASALA-AGRETTO	
<b>VITELLUS</b>	<b>49.-</b>
LOMBO DI VITELLO "CBT" CON FONDUTA AL CASTELMAGNO, PUNTE D'ASPARAGI E MOUSSELINE DI PATATE AI POMODORI SECCHI KALBSRÜCKEN "CBT" AN CASTELMAGNO FONDUE, SPARGELSPITZEN UND KARTOFFELMOUSSELINE MIT GETROCKNETEN TOMATEN	

VEGAN 🌿

VEGETARIAN 🌿

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿

## DESSERT

<b>SOAVE</b> ✿	<b>16.-</b>
FRAGOLE MARINATE ALLA VANIGLIA CON PANNA DOPPIA "GRUYÈRE" E MERINGHE DELL'EMMENTAL	
MARINIERTE VANILLE-ERDBEEREN MIT DOPPELRAHM "GRUYÈRE" UND EMMENTALER MERINGUES	
<b>SARONNO</b> ✿	<b>14.-</b>
SEMIFREDDO AGLI AMARETTI CON CREMA ALLE ARANCE E DISARONNO	
AMARETTO-HALBGEFRORENES MIT DISARONNO-ORANGEN-CREME	
<b>FROZEN</b>	<b>9.-</b>
GRANITA AL MOSCATO D'ASTI "MONTE OLMO" PROFUMATA AGLI AGRUMI	
MOSCATO D'ASTI-GRANITA "MONTE OLMO" MIT ZITRUSFRÜCHTEN AROMA	
<b>CASEUS</b> ✿🌿	<b>17.-</b>
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI E MIELE AI MILLEFIORI RONCHESE	
SCHWEIZER KÄSETELLER MIT MILLEFIORI-HONIG AUS RONCO	

VEGAN 🌿

VEGETARIAN ✿

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿