

Arte Povera

RISTORANTE ITALIANO

Wochenempfehlungen

* <i>Bruschetta con formaggio caprino, guanciale croccante e rucola</i>	2 Stk	12
<i>Bruschetta mit Ziegenkäse, knusprigem Guanciale und Rucola</i>	4 Stk	21
*** <i>Küchenempfehlung</i>		
<i>Apéro Formel → 4 Bruschetta + 2 Gläser Arneis</i>		35
<i>Oder 8.– pro Glas</i>		
* <i>Carpaccio di zucchini con burrata, pomodorini, pinoli e funghi giallini</i>		21
<i>Zucchini-Carpaccio mit Burrata, Cherrytomaten, Pinienkernen und Pfifferlingen</i>		
* <i>Tartare di salmone con zucchini marinate</i>	120g	29
<i>Lachs-Tatar mit marinierten Zucchini</i>	180g	37
* <i>Pinsa della Settimana</i>		26
<i>Mozzarella Fior di Latte, Pfifferlinge, Büffelmozzarella und Trüffel</i>		
* <i>Fettuccine con gamberi, salsa al pomodoro e prezzemolo fresco</i>		27
<i>Fettuccine mit Garnelen, Tomatensauce und frischer Petersilie</i>		
* <i>Risotto con astice, franciacorta e lime</i>		31
<i>Risotto mit Hummer, Franciacorta und Limette</i>		
* <i>Tagliata di manzo su letto di rucola, pomodorini, scaglie di grana e funghi cardoncelli</i>		39
<i>Rind-Tagliata auf Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspänen und Cardoncelli-Pilzen</i>		
* <i>Filetto di rombo alla mediterranea con tagliolini al tartufo</i>		41
<i>Steinbuttfilet mediterran mit Trüffel-Tagliolini</i>		
* <i>Carrè di agnello con patate al forno</i>		42
<i>Lammkarree mit Ofenkartoffeln</i>		