

MITTAGSMENÜ

12. Sept. – 16. Sept.

PINSA ROMANA

Pomodorini, mozzarella fior di latte, rucola e grana 25.50

VEG 1 Cherry Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola & Granahobel

Cherry tomato, fior di latte mozzarella, arugula and shaved grana cheese *A/G*

La Pinsa Romana - wurde bereits im antiken Rom zubereitet. Es werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja verwendet. Der Pinsateig ist ungemein bekömmlich und leicht zu verdauen.

Spaghetti carbonara (pancetta, uova e panna) 25.50

2 Spaghetti Carbonara (Pancetta, Rahm & Ei)

Spaghetti carbonara (bacon, eggs and cream) *A/C/G*

Risotto al gorgonzola e spinaci 26.50

VEG 3 Risotto mit Gorgonzolakäse & Spinat

Gorgonzola spinach risotto *C/G*

Tagliatelle fatte in casa al limone, zucchini e gamberetti 26.50

4 Hausgemachte Tagliatelle mit Zitronenrahmsauce, Zucchini & Crevetten

Homemade tagliatelle with lemon cream sauce, zucchini and prawns *A/B/C/G*

Tatare di manzo scottato con salsa ai porcini e taglierini 28.50

5 Kurz gebratener Rinderfleisch-Tatar mit Steinpilzrahmsauce & Nüdeli

Rare-roasted beef Tartar with porcini cream sauce and noodles *A/C/G/O*

un' insalata verde incluso

grüner Blattsalat inklusive

green salad is included *C/G/L/M*

VEG - vegetarisch

Bitte fragen Sie Ihre/n Servicemitarbeiter/in nach der Spezialkarte für Allergien und Intoleranzen.

Deklaration: Rindfleisch - CH / Schweinefleisch - CH/ITA

Die Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% MwSt.