



Francesco's Degustations-Menü

Menu di degustazione

Vellutata di zucca con speck croccante e basilico

Kürbiscrèmesuppe mit knusprigem Speck und Basilikum

Risotto al tartufo nero

Risotto mit schwarzem Trüffel

Spigola con patate grezze e cipollotto in agro-dolce

Wolfsbarsch mit Kartoffeln und süss-sauren Frühlingszwiebeln

ODER

Costoletta di cinghiale alle erbe aromatiche con cavolo rosso e pera, su salsa al caffè

Wildschwein-Kotelett mit aromatischen Gewürzen, geschmortem Rotkraut und Birnen auf einer Kaffee-Sauce

Mousse di cocco al rum con cialda di cioccolato fondente

Kokos-Mousse mit Rum und Zartbitterschokolade

Menü 4-Gang: CHF 85.00

Menü 3-Gang: CHF 75.00

7.7 % Mehrwertsteuer sind in unseren Preisen inbegriffen

L'inizio

Der Anfang

	Preis
Crema di pomodoro al basilico <i>Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikum</i>	9
Vellutata di zucca con crumble di pane e speck <i>Samtige Kürbiscrèmesuppe mit Speckbrot-Croutons</i>	12
Insalata verde con schegge di parmigiano <i>Grüner Salat mit gehobeltem Parmesan an italienischer Sauce</i>	9
Insalata mista di stagione <i>Gemischter saisonaler Salat an italienischer Sauce</i>	12
Crostone di pane con polpo verace e stracciatella di burrata <i>Polpo verace (Tintenfisch) mit stracciatella di burrata auf geröstetem Brot</i>	16
Tartare di salmone 100 gr con avocado e carpaccio di finocchio <i>Lachs-Tatar 100 gr mit Avocado und Fenchel-Carpaccio</i>	22
Tartare di manzo 110 gr con triangoli di pan carrè e flocchi di burro <i>Pikantes Rinds-Tatar 110 gr mit getoastetem Brot und Butterflocken</i>	26
Selezione del lago seguendo la stagionalità in pastella croccante Con zucchine fritte e salsa tartara <i>Saisonale Fischeauswahl (aus dem See) in knuspriger Panade mit frittierten Zucchini-Streifen und Tatar-Sauce</i>	22

7.7 % Mehrwertsteuer sind in unseren Preisen inbegriffen

L'anticipo

Zum Voraus

	Preis
Tagliolini all'astice con bisque di crostacei <i>Pochierter Hummerschwanz mit Bandnudeln und Krustentierfond</i>	34
Francesco's raviolo ripieno alla carbonara <i>Francesco's Ravioli mit den Zutaten der "carbonara" Sauce</i>	26
Gnocchi al gorgonzola con concassé di pere <i>Gnocchi mit Blauschimmelkäse mit grobgehackten Birnen</i>	26
Risotto al tartufo nero <i>Risotto mit schwarzem Trüffel</i>	28
Pappardelle al ragù di cinghiale <i>Pappardelle an einer Wildschweinsauce</i>	28

Il dopo

Danach

	Preis
Filetto di manzo "Swissprim" 180 gr con salsa al Barolo e patate novelle al rosmarino <i>Rosa gebratenes Rindshuft-Filet "Swissprim" 180 gr mit Barolo-Jus und neuen Rosmarinkartoffeln</i>	39
Spigola con patate grezze, cipollotto in agro-dolce con spuma di Franciacorta <i>Wolfsbarsch mit Kartoffeln, süss-sauren Frühlingszwiebeln und Schaumkrone</i>	38
Millefoglie di astice con nido di tagliolini vegetali e crema al curry <i>Gebratener Hummer im Blätterteig, Gemüsenudeln und Curry-Crème</i>	34
Cotoletta di maiale "Swissprim" 250 gr con osso, pomodori confit e spinaci <i>Schweinekotelett "Swissprim" 250 gr, Tomaten Confit und Spinat</i>	36
Gamberoni e verdura alla griglia <i>Gegrillte Riesencrevetten und Grill-Gemüse</i>	36

Il piacere

Für den Genuss

	Preis
Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia <i>Lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit Vanille-Eis</i>	12
Mousse al cocco con rum e cialda di cioccolato fondente <i>Kokos-Mousse mit Rum und Zartbitterschokolade</i>	12
Tirami-sù di Francesco con caffè aromatizzato e nocciole piemontesi su pan di Spagna <i>Francesco's Tirami-sù mit piemontesischen Nüssen und aromatisiertem Kaffee auf Biskuitkuchen</i>	12
Gelato alla vaniglia oppure al cioccolato (a pallina) <i>Glace: Vanille oder Schokolade (pro Kugel)</i>	5
Sorbet al limone <i>Zitronen-Sorbet</i>	6
Sorbet alla prugna <i>Pflaumen-Sorbet</i>	6

Sempre buono

Zum Apéro

	Preis
Mortadella, bresaola, salame, prosciutto crudo, pecorino sardo ed olive con miele e mela chutney <i>Erlesener italienischer Aufschnitt und Käse mit Oliven, Honig und Apfel-Chutney</i>	26
Olive, carciofi, verdure alla griglia e formaggi <i>Oliven, Artischocken, gegrilltes Gemüse mit Pecorino, Taleggio und Parmesan</i>	22
Coscette di pollo con salsa brava speziata (6 pezzi) <i>Poulet-Schenkel zum Dippen (6 Stück)</i>	16

La pinsa

Das Leichte

	Preis
Margherita, sugo al pomodoro, mozzarella di Bufala e rucola <i>Margherita, Tomatensauce, Büffelmozzarella und Rucola</i>	19
Salmon, pomodorini cherry, crème fraîche e rucola <i>Lachs, Cherrytomaten, Crème fraîche und Rucola</i>	22
Prosciutto di Parma, pomodorini cherry, mascarpone e rucola <i>Rohschinken, Cherrytomaten, Mascarpone und Rucola</i>	24

La Pinsa ist eine köstliche Focaccia, auch «schiacciata» genannt. Bestandteile unserer Pinsa sind Bio-Weizen, Soja und Reismehl sowie Wasser und Sauerteig. Durch die langsame, natürliche Sauerteiggärung, die zwischen 48 und 72 Stunden dauern kann, wird die Pinsa Romana besonders leicht und bekömmlich. Nach dem Backen kann sie auf verschiedene Arten belegt werden.