



## ENTRÉE

**Parmigiana di melanzana al cubo**  
Cubed aubergine parmigiana  
Aubergine Parmigiana-Würfel  
*Petits cubes d'aubergines à la parmigiana*

## MENÙ

**Battuto di manzo rocher di fegato d'anatra e kumquat**  
Knife-chopped beef, foie gras rocher and kumquat  
Rindertartar mit Entenleber und Kumquats  
*Rocher de bœuf au foie de canard et aux kumquats*

**Cavatelli al basilico, polpo croccante, nduja e perle di aceto balsamico**  
Basil cavatelli, crispy octopus, nduja and balsamic pearls  
Cavatelli mit Basilikum, knusprigem Oktopus, pikanter Nduja und Balsamico-Essig-Perlen  
*Cavatelli au basilic, poulpe croustillant avec nduja et perles de vinaigre balsamique*

**Medaglione di filetto di vitello in crosta di olive taggiasche,**  
**Purea di patata dolce, Carpaccio di zucchine marinate al timo**  
Veal fillet medallion in Taggiasco olive crust,  
Sweet potato purée, Courgette carpaccio in thyme marinade  
Kalbsfiletmedaillon in Taggiasca-Oliven-Kruste,  
Süsskartoffelpüree, Carpaccio von marinierten Zucchini mit Thymian  
*Médaillon de filet de veau en croûte d'olives taggiasche,*  
*Purée de patates douces, Carpaccio de courgette mariné au thym*

**L'albicocca...**

**The apricot...**

**Die Aprikose...**

*L'abricot....*

**110 CHF PER PERSONA (ESCLUSO BEVERAGE)**

**110 CHF PER PERSON (DRINKS NOT INCLUDED)**

**110 CHF PRO PERSON (OHNE GETRÄNKE)**

**110 CHF PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)**