



# VALENTINSTAG MENÜ

## ENTRÉE

Ein Glas Franciacorta  
Gruß aus der Küche

## GANG 1

### Herz-Ravioli

Gefüllt mit Riesengarnelen und Burrata, verfeinert mit  
Zitronenaroma, in Butter geschwenkt, serviert auf  
Pesto und frischer Burrata  
oder

### Rosen der Verliebten

Pasta-Rose gefüllt mit geräucherter Provola aus  
Agerola, Friarielli und Pinienkernen, in Butter und Salbei  
geschwenkt, mit Pistaziengranulat verfeinert

## GANG 2

### Schweinefilet in einer cremigen Senfsauce

Mit Senf, Honig und karamellisierten Zwiebeln, serviert  
mit Butter-Tagliatelle und Gemüse  
oder

### Seeteufel im Guazzetto

Gebratener Seeteufel, serviert in einem Guazzetto aus  
Krustentier-Bisque, klassischem Soffritto aus Karotten,  
Sellerie und Zwiebeln, leicht tomatisiert

## DESSERT

Cheesecake mit Waldbeeren

72 CHF





## VALENTINSTAG MENÜ

### ENTRÉE

Ein Glas Franciacorta  
Gruß aus der Küche

### PIZZA

**Pizza „Miss Italia“ in Herzform**  
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto di Parma, Rucola,  
Mascarpone, Cherry-Tomaten

### DESSERT

Cheesecake mit Waldbeeren

45 CHF





## REDUZIERTE KARTE ZUM VALENTINSTAG

### PRIMI PIATTI

<b>LUNETTE AL TARTUFO</b>	34.50 CHF
Hausgemachte Teigtaschen mit Trüffel und Parmesan gefüllt an einer feine Gorgonzola-Creme-Sauce	
<b>SPAGHETTI CREATIVI</b>	24.50 CHF
Spaghetti an getrocknete Tomatenpesto, Rucola, Cherry-Tomaten, Basilikum, Pinienkernen und Parmesan	
<b>GNOCCHI DELLA NONNA</b>	26.00 CHF
Gnocchi an Tomaten-Sauce mit Kalbsgeschnezeltes im Ofen überbacken	

### SECONDI PIATTI-FLEISCH

<b>OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE</b>	36.50 CHF
Kalbshaxe nach Mailänder Art , mit Safranrisotto serviert	
<b>HAMBURGER "PIAZZA"</b>	28.00 CHF
Hausgemachte Rinds Hamburger nach Chef Gazi sin Art	

### DESSERT

Cheesecake mit Waldbeeren	
Panna Cotta	10,00 CHF
Crème Brûlée	

