

# Specialità invernali

## Antipasti

### **Zuppa cremosa di patate e porri**

Kartoffel-Lauchrahmsuppe  
mit schwarzem Wintertrüffel 15

### **Carpaccio di polpo con sedano e rucola**

Carpaccio vom Oktopus mit Stangensellerie & Rucola  
Zitronenöl 18

## Pizza al forno e Pasta

### **Pizza forestiere**

Steinpilze, Eierschwämmli und Champignons  
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Oregano 28

### **Pizza zia Lisa**

Rohschinken, Steinpilze und Eierschwämme  
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch und Oregano 31

### **Tagliatelle al tartufo nero**

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel  
Steinpilze und frische Kräuter 34

### **Warenherkunft**

Wir beziehen unsere Meeresfrüchte vom Comestibles Seinet, Luzern. Unsere Miesmuscheln stammen aus Nordostatlantik. Polpo (Octopus Vugaris) kommen aus dem mittleren Ostatlantik. Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.

## Cozze e Patatine

### **Cozze «Marinara»**

Miesmuscheln im Weissweinsud mit Knoblauch und Petersilie  
Pommes frites und Hausbrot 33

### **Cozze «Italiano»**

Miesmuscheln mit Tomaten und mediterranen Kräutern  
Pommes frites und Hausbrot 33

### **Cozze «Zafferano»**

Miesmuscheln im Safransud  
Pommes frites und Hausbrot 36

## Risotto

### **Risotto ai funghi porcini con tartufo nero**

Steinpilz-Risotto mit schwarzem Trüffel  
frische Petersilie, Grana Padano 35

## Dolce

### **Semifredo di torrone con prugne al vino rosso**

Halbgefrorenes mit Nougat, Rotwein-Zwetschgen 14