

Antipasti

Burrata&Panzanella	27.00
Burrata / toskanischer Brotsalat mit Tomaten / Sardellen	
Carne Cruda	39.00
Rinderfilet Tatar "Alba-Style" / Grillbrot / Eigelb	
Tonno di Coniglio	29.50
Eingelegtes Kanichenfleisch / Tomaten Bruschetta	
Tonno e Langustinos	37.00
Halbgebraten Thunfisch / Langustinos vom Grill / Erbsen-Vellutata / Schalotten	
Calamari in Black	29.50
Baby-Calamari in der Seppia-Tinte gebraten / Zucchetti	
Vitello Tonnato	37.00
Vitello Tonnato mal anderes	

Paste

Nero Assoluto	46.00
Taglierini / Buttersalsa / Sommertrüffel	
Carbonara senza panna	38.00
Tonnarelli / Ei / Pecorino / Edel Speck Guanciale	
Amalfi	47.00
Tagliatelle / Zironenbutter / gelb FlossenThunfischwürfeln	
Vongole Veraci Scardovari	39.00
Linguine Mancini / Venusmuscheln-Veraci Scardovari	
Giovanni Nuzzo a Napoli	37.00
Tschinggli-Hose / „Giovanni's Salsiccia / Napolitan-Genovese	

Secondi piatti

Senza Rimpianto	69.50
Edel Rinderrasse «Fassone Piemontese» Entrecôte / Acquerello Parmesanrisotto	
Salsiccia e peperoni	40.50
Wiesenschwein Salsiccia (Italienischer frische Wurst) / Cornet-Peperoni / Rosmarinkartoffeln	
Galletto intero	46.00
Mais-Mistkratzerli / Rosmarinkartoffeln / Safran-Majo	
Rombo Chiodato	55.00
Steinbutt ganz im Ofen gegart / Acquerello-Zitronenrisotto	
Pescato del giorno	55.00
Wolfssbarschfilet "Greenegg" / Saisongemüse	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Rindfleisch (Argentinien- Italien) kann mit Hormonen und-oder Antibiotika erzeugt worden sein. Kaninchen (Frankreich)
Schweinefleisch (CH) - Meeresfrüchte (Italien) – Fisch (Italien)



...Daniele vi consiglia:

...a far l'amor comincia tu!

«TUTTO»

«Daniele`s Freestyle»

Geniessen Sie ein Menü und lassen sie sich kulinarisch
von der Esskultur Italiens verwöhnen.

3 Gänge CHF 88.00

4 Gänge CHF 99.50

5 Gänge CHF 120.00

Das Menü wird nur am ganzen Tisch serviert!



Per voi ai fornelli: **Cristian Girolo e Lorenzo Craba**