







nido
sotto le stelle




Passione Perfezione Piacere

SELEZIONE DELLO CHEF AUSWAHL VOM KÜCHENCHEF

Per iniziare

-     **INSALATA PANTESCA** 18.–
Pomodoro, cipolla di Tropea, patate novelle, rucola ed olio extra vergine
Tomaten, Tropea Zwiebeln, Babykartoffeln, Rucola und Extra Vergine Olivenöl
-   **LA VELLUTATA** 16.–
Vellutata di zucca gialla, mousse di pecorino romano, insalata di germogli e semi misti
Kürbiscrème Suppe mit Pecorino-Romano-Mousse, Sprossensalat und gemischten Samen

antipasti

-  **CARPACCIO DI MANZO** 22.–/28.–
Limone, pomodorino dolce, rucola, parmigiano reggiano 24 mesi e delicata salsa alla bagna cauda
Rinds-Carpaccio, Zitrone, reife Cherrytomaten, Rucola, Parmesankäse 24 Monate gereift und delikate «bagna cauda»-Sauce
-   **LA PARMIGIANA DI MELANZANE** 24.–
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP
Auberginen Parmigiana mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmigiano Reggiano DOP

Primi

MALLOREDDUS FATTI A MANO

22.-/28.-

Al cinghiale con la sua jus, carote brasate, pecorino stagionato e rosmarino

MALLOREDDUS - handgemachte Pasta mit Wildschwein-Tomatensauce, geschmorte Karotten, gereifter Schafskäse und Rosmarin



RISOTTO VIALONE NANO

29.-

Funghi invernali di bosco, pepe rosa mantecato al Vermentino di gallura ed erbe aromatiche

Winterwaldpilze, rosa Pfeffer mit Vermentino di gallura und Kräutern

secondi

GUANCIOTTA DI MANZO

36.-

Cotta a lungo, polenta taragna, taleggio DOP e verdure di stagione arrostiti all'olio extra vergine

Geschmorte Rindsbacken, Polenta taragna, Taleggio DOP und Saisongemüse in Olivenöl extra vergine gebraten



FILETTO DI BRANZINO

46.-

alla mediterraneo con caperi, acciughe, pomodoro e patate al forno con rosmarino

Wolfsbarsch-Filet mediterran mit Kapern, Sardellen, Tomaten und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen



Glutenfrei



Laktosefrei




Vegetarisch



Vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Pizze

-  **MAMA MIA** 22.–
Pomodoro, mozzarella Fior di Latte e basilico
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum
- DOLCE VITA** 28.–
Bianca, mozzarella di bufala a crudo, cima di rapa, patate, e lardo
Weisse Pizza, roher Büffelmozzarella, Cima di rapa, Kartoffeln und Speck
- PANTELLERIA** 26.–
Pomodoro, mozzarella di bufala, origano, filetti di acciughe e capperi dell'isola di Pantelleria
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Oregano, Sardellenfilets und Kapern der Insel Pantelleria

Dolci

-  **TIRAMISU' AL CAFFE'** 15.–
-   **PANNA COTTA** 15.–
Frutti rossi e vino bruleè
Rote Früchte und Glühwein