

## ZUCCHERO

### VORSPEISEN

#### Gemischte Sommer-Blattsalate

Kleinem Gemüse | knusprigen Croûtons  
Prosecco-Hausdressing  
13.00

#### Vitello tonnato

gepickelte Radisli | Senfkaviar | Afillakresse | Kräuteröl  
23.00

#### Kalte Tomatensuppe

Focaccia-Crostini | Burrata | Pfirsich | Basilikum  
10.00

---

## HAUPTGÄNGE

#### Rinds-Entrecôte Tagliata

Salsa verde | Ofenkartoffeln | grilliertes Gemüse  
49.00

#### Polpette al sugo

(Rindfleischbällchen)

Pappardelle | Frühlingsgemüse  
35.00

#### Eglifilet-Knusperli

Tartarsauce | Salzkartoffeln oder Pommes frites  
34.50

#### Spargel-Risotto

Gartenerbsen | Parmesanhobel | Basilikum-Pesto  
25.00

---

## KLASSIKER

#### Hausgemachtes Beefsteak Tatar | Briochetoast

Butter | Jalapeño-Salsa  
34.00

#### Hausgemachtes Beefsteak Tatar | Pommes frites

Briochetoast | Butter | Jalapeño-Salsa  
38.00

---

## DESSERT

#### Mille-feuille

Mascarponecrème | Aprikosenragoût | frische Beeren  
12.00

---

## WEINEMPFEHLUNG

Weisswein | Grillo Baglio di Grisi | Sicilia | Italien  
10cl | 8.00      75cl | 47.00

Rotwein | Merlot Ticino Cantina Mendrisio | Schweiz  
10cl | 9.00      75cl | 54.00