

Max Pezzali

VORSPEISEN

Gemischte Frühlings-Blattsalate

kleines Gemüse | knusprige Croûtons | Hausdressing
13.00

Mini Burrata

sautierter grüner Spargel | Orangensalsa | Balsamicoperlen
junger Basilikum | Focaccia-Croûtons
19.50

Karottensuppe

Ingwer | Vanilleschaum
10.00

HAUPTGÄNGE

Polpette al sugo

(Rindfleischbällchen)

Pappardelle | grilliertes mediterranes Gemüse
35.00

Flank-Steak-Tagliata | Salsa verde

Tomaten-Risotto | grüne Bohnen
39.00

Eglifilet-Knusperli

Tartarsauce | Salzkartoffeln oder Pommes frites
34.50

Cappelletti | Taleggio-Käse

Tomaten-Basilikumsugo | Frühlingsgemüse
26.00

KLASSIKER

Hausgemachtes Beefsteak Tatar | Briochetoast

Butter | Jalapeño-Salsa
34.00

Hausgemachtes Beefsteak Tatar | Pommes frites

Briochetoast | Butter | Jalapeño-Salsa
38.00

DESSERT

Torta della Nonna Tartelette

gebrannte Pinienkerne | marinierte Orangen
Himbeergel
12.00

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein | Grillo | Sicilia | Baglio di Grisi
Italien

10cl | 8.50 75cl | 51.00

Rotwein | Barbera d'Asti | Piemonte | Cascina Valle Asinari
Italien

10cl | 10.00 75cl | 60.00