

RISTORANTE LA CUCINA

MENÙ DEGUSTAZIONE

TAGLIATELLE CON TARTUFO NERO
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und Buttersauce



BISTECCA DI VITELLO CON RISOTTO FUNGHI PORCINI FRESCHI
Grilliertes Steak vom Kalbsnierstück mit frischem Steinpilzrisotto



TIRAMISÙ „LA CUCINA“
Nach Art des Hauses

89.—

Kalb | Schweiz
Schwein | Italien
Rind | Schweiz, AUS*
Poulet | Schweiz

Brot | Schweiz
Lamm | Irland
Wolfsbarsch | Griechenland

Crevetten | Vietnam
Calamares | Italien
Thunfisch | Westlicher Pazifischer Ozean

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

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

SPECIALITÀ DI STAGIONE

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI RUCOLA
Gegrillte Calamaretti mit Rucola Salat

26.—

VITELLO TONNATO
Dünne aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

$\frac{1}{2}$ 31.— 1/1 35.—

CREMA DI ZUCCA CON GAMBERONE
Kürbiscremesuppe mit einer Riesencrevette

19.50

TORTINO DI PARMIGIANO CON TARTUFO NERO
Leichtes Parmesan-Soufflé mit schwarzem Trüffel

26.—

RAVIOLI CON FUNGHI PORCINI FRESCHI
Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen

$\frac{1}{2}$ 34.— 1/1 38.—

TAGLIATELLE CON TARTUFO NERO
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und Buttersauce

$\frac{1}{2}$ 35.— 1/1 39.—

BISTECCA DI VITELLO CON RISOTTO FUNGHI PORCINI FRESCHI
Grilliertes Steak vom Kalbsnierstück mit frischem Steinpilzrisotto

55.—

PIZZA TARTUFO
Weisse Pizza mit schwarzem Trüffel

37.—

1/2

1/1

ANTIPASTI

CARPACCIO DI TONNO CON RUCOLA E OLIO DI OLIVA <i>Thunfischcarpaccio mit Rucola und Olivenöl</i>	29.—	34.—
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E PINOLI <i>Rindscarpaccio mit Rucola, Parmigiano Reggiano und gerösteten Pinienkernen</i>	29.—	34.—
MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE <i>Tomaten und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum</i>	23.50	
INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E PARMIGIANO REGGIANO <i>Rucola Salat mit Datterini Tomaten und gehobeltem Parmigiano Reggiano</i>	17.—	
INSALATA MISTA AL BALSAMICO DI MODENA <i>Bunter Blattsalat mit Balsamico aus Modena</i>	15.50	
INSALATA VERDE AL BALSAMICO DI MODENA <i>Grüner Salat mit Balsamico aus Modena</i>	14.50	

ZUPPA

CREMA DI POMODORO CON BRUSCHETTA ALLE OLIVE <i>Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Olivenbruschetta</i>	16.50
---	-------

PRIMI PIATTI

SPAGHETTINI DELLA NONNA <i>Spaghettini mit Kalbfleischstreifen, Tomatenrahmsauce, Peperoncino, Zwiebeln und Eigelb</i>	39.50
MALTAGLIATI «AL TELEFONO» CON SALSA AL POMODORO E PANNA, PARMIGIANO E MOZZARELLA DI BUFALA <i>Hausgemachte breite Nudeln «al Telefono» an einer Tomatenrahmsauce, Parmesan und Büffelmozzarella</i>	34.—
PAPPARDELLE CON GAMBERI <i>Hausgemachte breite Nudeln mit Riesencrevetten, Tomatensauce, Basilikum und Oliven</i>	39.—
PENNE ALLA VODKA <i>Penne an einer Vodka-Tomatensauce</i>	31.—
RISOTTO ALLE VERDURE E BASILICO <i>Risotto mit frischem Marktgemüse und Basilikum</i>	34.—

CARNI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON RISOTTO AL PARMIGIANO E VERDURE <i>Zartes Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Parmesanrisotto und Ofengemüse</i>	51.—
FILETTO DI MANZO CON SALSA BAROLO E PATATE AL ROSMARINO <i>Rindsfilet mit Barolosauce, Rosmarinkartoffeln und frischem Rucola</i>	59.50
SELLA D'AGNELLO AL FORNO CON PATATE E VERDURE <i>Im Ofen gebratenes Lammkarree mit Kartoffeln und Ofengemüse</i>	51.—
SCALOPPINA DI LIMONE CON RISOTTO AL PARMIGIANO E POMODORINI <i>Zartes Kalbschnitzel mit Limonensauce, Parmesanrisotto und Datterini Tomaten</i>	51.—

PESCE

TAGLIATA DI TONNO CON PATATE E VERDURE <i>Rosa gebratenes Thunfischsteak mit Kartoffeln und Ofengemüse</i>	49.—
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SALSA MEDITERRANEA, RISOTTO AL PARMIGIANO E VERDURE <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit mediterraner Sauce, Parmesanrisotto und Ofengemüse</i>	52.—
GAMBERI ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL LIMONE <i>Grillierte Riesencrevetten mit Zitronenrisotto</i>	49.—

PIZZE

DELLO CHEF <i>Weisse Pizza mit knackigen Datterini Tomaten, 24 Monate gereiftem Parma Schinken, Mozzarella, flüssiger Burrata und frischem Basilikum</i>	35.—
TARTUFO <i>Weisse Pizza mit schwarzem Trüffel</i>	37.—
LA CUCINA <i>Tomaten, Büffelmozzarella, 24 Monate gereiftem Parma Schinken und Rucola</i>	35.—
MARGHERITA <i>Tomaten, Mozzarella</i>	27.50
ALLE VERDURE <i>Tomaten, Mozzarella und verschiedenes Ofengemüse</i>	31.—
PROSCIUTTO <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Oregano</i>	32.—
CALABRESE <i>Tomaten, Büffelmozzarella und pikante Salametti</i>	32.—
NDUJA CON BURRATA E CIPOLLA ROSSA <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Nduja-Salami, Burrata und rote Zwiebeln</i>	32.—