



CUCINA ITALIANA TRADIZIONALE E CONTEMPORANEA

SPECIALITÀ DI TARTUFO

TRUFFLE SPECIALTIES

IL TAGLIO DELL'ORO*

PAN-FRIED EGG, RASCHERA EMULSION, TRUFFLE OIL, 24-CARAT GOLD LEAF

BLACK TRUFFLE	CHF 45.00
WHITE TRUFFLE	CHF 55.00

UOVO AL TEGAMINO

EGG YOLK ON EGG WHITE SNOW, TRUFFLE OIL

BLACK TRUFFLE	CHF 45.00
WHITE TRUFFLE	CHF 55.00

ROYALE DI PARMIGIANO*

PARMESAN CUSTARD, EGG, CREAM, PEA PUREE

BLACK TRUFFLE	CHF 45.00
WHITE TRUFFLE	CHF 55.00

THE PORTIONS ARE SERVED WITH 2-3 GRAMS OF TRUFFLE.

*CONTEMPORARY VERSION



CUCINA ITALIANA TRADIZIONALE E CONTEMPORANEA

SPECIALITÀ DI TARTUFO

TRUFFLE SPECIALTIES

FILETTO DI MANZO (200GR.) CON SALSA AL TARTUFO
BEEF TENDERLOIN (200GR.) WITH TRUFFLE SAUCE
POTATO-TRUFFLE PUREE

CHF 65.00

TAGLIERINI CON SALSA AL TARTUFO
HOUSE MADE TAGLIERINI, TRUFFLE CREAM SAUCE, TRUFFLE SLICES

BLACK TRUFFLE	STARTER PORTION CHF 45	MAIN CHF 65
WHITE TRUFFLE	STARTER PORTION CHF 55	MAIN CHF 75

IL RISOTTINO PIEMONTESE CON TARTUFO
WHITE WINE RISOTTO, TRUFFLE BUTTER, TRUFFLE SLICES

BLACK TRUFFLE	STARTER PORTION CHF 45	MAIN CHF 65
WHITE TRUFFLE	STARTER PORTION CHF 55	MAIN CHF 75

STARTER PORTIONS ARE SERVED WITH 2-3 GRAMS AND MAIN PORTION WITH 4-5 GRAMS TRUFFLE.

ADDITIONAL TRUFFLE PER GRAM: BLACK TRUFFLE CHF 11.00, WHITE TRUFFLE CHF 18.00.



CUCINA ITALIANA TRADIZIONALE E CONTEMPORANEA

PER STUZZICARE

SCAGLIE DI PARMIGIANO E CULATELLO STAGIONATO

BROKEN PARMESAN AND CULATELLO

WITH BALSAMICO TRADIZIONALE 25 YEARS OLD 3ML + CHF 5.50

WITH BALSAMICO TRADIZIONALE 25 YEARS OLD 5ML + CHF 8.50

CHF 27.00

PROVOLONE DOLCE ALLA PIASTRA CON ORIGANO E LIMONE

PAN-FRIED PROVOLONE DOLCE WITH OREGANO AND LEMON

CHF 28.00

FAGIOLI GIGANTI E BOTTARGA

GIANT BEANS WITH BOTTARGA

EXTRA VERGINE OLIVE OIL

CHF 28.00



CUCINA ITALIANA TRADIZIONALE E CONTEMPORANEA

MINESTRE

BOLLITO DI MANZO

BEEF, POTATO, CELERY, LEEK

CHF 25.00

ZUPPA DI PESCE

FISH, TOMATO, SAFFRON, BASIL

CHF 34.00

PER COMINCIARE

INSALATA DELLA CASA AROMATICA

BASIL, CHERVIL, TARRAGON, DILL, PINE NUTS, GREEN SALADS

CHF 23.00

ASTICE CON BURRATA*

LOBSTER, EGGPLANT, TOMATO CONFIT, BASIL SEEDS

CHF 45.00

SEPPIA ALLA CARBONARA

CUTTLEFISH, EGG YOLK, GUANCIALE, PECORINO ROMANO

CHF 38.00

VITELLO TONNATO

VEAL, EGG, CAPER, TUNA, ANCHOVY

CHF 38.00

INSALATA CAPRESE CON GELATO AL POMODORO*

TOMATO ICE CREAM, BURRATA STRACCIATELLA, FRESH OREGANO, BASIL GEL

CHF 38.00

*CONTEMPORARY VERSION



CUCINA ITALIANA TRADIZIONALE E CONTEMPORANEA

PRIMO ASSAGGIO

RISOTTO SENZA IL "BANDITO" DEL SOFFRITTO*

CARNAROLI RICE, SAFFRON INFUSION, BUTTER, PARMESAN, 24-CARAT GOLD LEAF

CHF 38.00

RISOTTO CON TARTAR DI GAMBERO ROSSO

MAZARA PRAWN, LEMON PASTE AND BOTTARGA

CHF 38.00

RISOTTO TARTUFO E CAPESANTE

CARNAROLI RICE, TRUFFLE, SCALLOP, CARROT, LEEK

CHF 40.00

*CONTEMPORARY VERSION



CUCINA ITALIANA TRADIZIONALE E CONTEMPORANEA

RAVIOLI NERI ALL'ASTICE*

LOBSTER, CUTTLE FISH INK, LOBSTER SAUCE, BASIL

CHF 45.00

GENOVESE NAPOLETANA

BEEF, ZITI PASTA, ONION, CARROT, CELERY, TOMATO, LAUREL
8 HOURS BRAISED

CHF 38.00

PAPPARDELLE CON RAGU DI CODA DI MANZO

OXTAIL RAGOUT, CARROT, ONION, CELERY, TOMATO, LAUREL

CHF 38.00

*CONTEMPORARY VERSION



CUCINA ITALIANA TRADIZIONALE E CONTEMPORANEA

SECONDO ASSAGGIO

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE*

PAN-FRIED VEAL CHOP, GLUTEN-FREE PANKO, ROASTED POTATO, PARMESAN EMULSION, CULATELLO HAM

CHF 67.00

FILETTO DI MANZO (200 GR.) AFFUMICATO CON ROSMARINO E SALVIA

BEEF TENDERLOIN (200 GR.) SMOKED WITH ROSEMARY AND SAGE
CARAMELIZED TROPEA ONION

CHF 65.00

SOGLIOLA ARROTOLATA

SOLE ROLLS, SEARED ARUGULA, PINE NUTS, TOMATO CONFIT, LEMON SAUCE

CHF 68.00

LA NOSTRA PARMIGIANA*

EGGPLANT, SOYA SAUCE, TOMATO CREAM, PARMESAN FOAM, BASIL

CHF 48.00

BRASATO AL BAROLO CON POLENTA CROCCANTE

BEEF, CRISPY POLENTA, ROOT VEGETABLES
12 HOURS BRAISED

CHF 65.00

CONTORNI / SIDE DISHES

ROASTED POTATO WITH LEMON, ROASTED POTATO WITH OREGANO, CRISPY POLENTA, SWISS CHARD, BROCCOLI

CHF 10.00

*CONTEMPORARY VERSION