



# L'Arte accompagna il buon cibo

Nelle sale interne dell'Enoteca sono esposti i quadri acrilici di **Annemarie Casalini** un'artista di Cham nel cantone Zugo e le sculture di **Denise Schwegler** di Niederwil.

Per maggiori informazioni sulle opere esposte chiedete a Giuseppe e Heike.

In den Innenräumen der Osteria begleiten sie die Acryl-Bilder von **Annemarie Casalini** aus Cham im Kanton Zug und die Skulpturen von **Denise Schwegler** aus Niederwil.

Für nähere Informationen über die Ausstellungsstücke, wenden Sie sich bitte an Giuseppe und Heike.

## **Provenienza delle nostre carni e pesci – Fleisch- und Fischherkunft:**

Vitello / Kalb  
Manzo / Rind

Anatra / Ente  
Salmone / Lachs  
Branzino / Wolfsbarsch

Capesante / Jakobsmuschel  
Fegato grasso / Foie gras

Svizzera / Schweiz  
Svizzera / Schweiz  
Irlanda / Irland  
Francia / Frankreich  
Scozia / Schottland  
Olanda / Holland  
Francia / Frankreich  
Italia / Italien  
FAO 21 Atlantico  
Francia / Frankreich



# Menu Enoteca

## “Omakase”

“lascio a voi”, è la tradizione giapponese di affidare la scelta del menù allo chef, così da avere la libertà creativa di far vivere un'esperienza culinaria indimenticabile...

Omakase “es bleibt Ihnen überlassen“, ist die japanische Tradition, dem Chef die Auswahl des Menüs anzuvertrauen, damit er die kreative Freiheit hat, dem Kunden ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

**Menu completo di 5 portate**

CHF 109.-

**Menu di 4 portate**

CHF 89.-

Menu proposto per tutto il tavolo  
Menuangebot für den ganzen Tisch



# Antipasti

## Bufalotta

Mousse al pomodoro / Bufala / Pane / Basilico  
Tomatenmousse / Bufala / Brot / Basilikum

CHF 26.-

## Foie gras

Terrina di fegato grasso / Brioche / Pera / Cioccolato  
Entenleberterrinen / Brioche / Birne / Schokolade

CHF 35.-

## Fresh

Salmone in saor / Cetriolo / Gomasio / Rafano  
Lachs in Saor / Gurke / Gomasio / Meerrettich

CHF 27.-

## Battuta

Tartar di manzo / Senape / Tuorlo d'uovo / Aglio nero  
Rindstartare / Senf / Eigelb / Schwarzer Knoblauch

CHF 28.-



# Primi

## Raviolo estate 2021

Plin di Brasato / Piselli / Parmigiano / Menta  
Plin di Brasato / Erbse / Parmesan / Minze

CHF 28.-

## Il riso

Riso Gallo Riserva / Rapa rossa / Blu di Bufala / Noci pecan  
Gallo Riserva Reis / Randen / Blauer Büffelkäse / Pekannuss

Minimo 2 persone

per persona CHF 29.-

## Campo al mare

Pasta di grano duro / Pecorino pepato / Gambero rosso / Arancia  
Hartweizenpasta / gepfeffertes Schafskäse / Rote Garnele / Orange

CHF 32.-



# Pesci

## Lupo di mare

Branzino / Zucchina / Peperone / Burro bianco allo zafferano  
Wolfsbarsch / Zucchini / Peperoni / Weisse Safranbutter

CHF 49.-

## Capasanta

Capasanta / Aglio nero / Carota / Salsa ai crostacei  
Jakobsmuschel / Schwarzer Knoblauch / Karotte / Krustentiersauce

CHF 48.-

# Carni

## Anatra

Petto d'anatra / Polenta bianca / Spinacio / Ciliegia  
Entenbrust / Weisse Polenta / Spinat / Kirsche

CHF 47.-

## Vitello al pascolo

Magatello di vitello / Broccolo / Oliva taggiasca / Jus  
Kalbsmagatello / Brokkoli / Taggiascaolive / Jus

CHF 52.-

## Manzo

Filetto di manzo / Patata dolce / Melanzana / Salsa al fegato grasso  
Rindsfilet / Süsskartoffel / Aubergine / Foie gras Sauce

CHF 54.-



# Formaggi

## Latticini

Variazione di formaggi  
Käsevariation

CHF 21.-

# Dessert

## Exotic

Mousse al formaggio fresco / Pan di spagna al olio di oliva EVO /  
Ananas / Basilico  
Frischkäsemousse / Biskuit mit EVO Olivenöl/ Ananas / Basilikum

CHF 18.-

## Planet

Cioccolato 70% / Frutti rossi / Brownie / Terra al cacao  
70% Schokolade / Rote Früchte / Brownie / Kakaoerde

CHF 18.-

## Siculo

Biancomangiare / Pistacchio / Mandorla / Fragola  
Biancomangiare / Pistazie / Mandel / Erdbeer

CHF 18.-