

Antipasti

Burrata e gallinacci	27.00
Käse aus Apulien « Burrata » / Pfifferlinge / Vesuviello Tomaten	
Il mio ricordo dell' Ostu di Djun	29.00
Salz getrocknet Rindsfleisch / Trüffel-Carpaccio	
Carne cruda	37.00 / 55.00
Rindsfilet Tatar nach «Alba-Art» / Eigelb / Sauerteigbrot	
Cotto a metà	35.00
Thunfisch und Wildkrevetten «Mazara» halb gebraten / Erbsen-Vellutata	
Tentacolo	28.00
Tintenfisch Tentakel / Tomaten-Vellutata	

Paste

Linguine Mancini al Cartoccio	38.00
Italienische Weizen-Linguine / Meeresfrüchten / leichter Tomatensauce / Alufolie natürlich	
Il profumo del Bosco	38.00
Pappardelle / frische Steinpilze / Peterli	
Burrata Arrabbiata	29.00
Spaghetti-Chitarra / Tomatensugo / Peperoncini / Burrata	
Carne Bianca	29.00
Tagliatelle / weisse Kaninchenragout	
Giovanni Nuzzo a Napoli	30.00
Tschinggli-Hose / „Giovanni's“ Salsiccia / Napolitan-Genovese	

Secondi piatti

Milanese	62.00
Kalbskotelette paniert nach «Mailänder Art» / Safranrisotto	
Un piacere senza rimpianto	66.00
Rinderfilet aus Fassona Piemontese (200g) / Saisongemüse	
Calamari	39.00
Baby-Calamari / Tomatenvellutata / Verdure	
A Venezia « Branzino », Spigola nel resto d'Italia	48.00
Wolfsbarschfilet vom Grill / Saisongemüse / Daniele Olio	
Scottadito	48.00
Lamm-Kotelette «Big Green Egg» / Rosmarinkartoffel / Kräuter Pesto	

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

Rindsfleisch (CH-Australien) kann mit Hormonen und-oder Antibiotika erzeugt worden sein.
Kalbsfleisch (CH) – Schweinefleisch (CH) - Lamm (New Zeeland) – Meeresfrüchte (Italien-Holland)



...Daniele vi consiglia:

...a far l'amor comincia tu!

«TUTTO»

«Daniele`s Freestyle»

Geniessen Sie ein Menü und lassen sie sich kulinarisch
von der Esskultur Italiens verwöhnen.

CHF 95.00 pro Person

Das Menü wird nur am ganzen Tisch serviert!

Per voi ai fornelli: **DANIEL SOLDAVINI e CRISTIAN GIROLO**