

*Lasciatevi sorprendere dal nostro  
menu giornaliero propostovi  
dalla famiglia Andreatta e il loro team*

*Lassen Sie sich von unserem  
Tagesmenü überraschen, empfohlen  
von Familie Andreatta und Ihrem Team*

<b><u>Menu degustazione:</u></b>	(4 Portate / 4 Gang)	Fr. 98.-
	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 78.-
	(Senza Dolce / ohne Dessert)	Fr. 88.-

<b><u>Buisness Lunch:</u></b>	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 65.-
	(2 Portate / 2 Gang)	Fr. 55.-

*Per cominciare / Zum Apéro (ca. 2-6 pers.)*

<b><i>Flamm "Da Enzo"</i></b>	<i>Al Lardo di colonnata</i>	<i>Fr. 25.-</i>
	<i>Al Tartufo nero di Norcia</i>	<i>Fr. 35.-</i>

## *Antipasti*

- Fiore di zuccina con ricotta fresca di Maggia, mammola e tartufo nero

- Zucchiniblüten mit frischem Ricotta aus Maggia, Frühlingsartischocken, schwarzem Trüffel

Fr. 29.-

- Foie gras d'anatra con nespole, pancake e sciroppo d'acero

- Entenleberterrinen mit Mispel, Pancake und Ahorn Sirup

Fr. 35.-

- Carpaccio di branzino bretone, gambero rosso, asparagi e rapanelli

- Carpaccio vom Wolfsbarsch aus der Bretagne, Riesenkrevette, Spargeln und Radieschen

Fr. 35.-

- Duetto di cappesante e polipo con peperoni in agrodolce e aglio nero

- Duett von der Jakobsmuschel und Tintenfisch mit Peperoni in süßsauer und Knoblauch

Fr. 35.-

- Tartare di Manzo classica "Da Enzo"

- Klassisches Rindstartar „Da Enzo“

Fr. 45.-

## *Zuppa*

- Crema di cannellini Umbri, scampo del Sudafrica, limone e peperoncino

- Bohnencreme mit südafrikanischen Scampi, Zitrone und Peperoni

Fr. 31.-

## *Primi Piatti*

- *Risotto Carnaroli ai fiori di zuccina con pepe e formaggella della Vallemaggia*
- *Risotto mit Zucchiniblüten, Formaggella und Pfeffer aus dem Vallemaggia*

*Fr.29.-*

- *Tagliolini di pasta fresca, gallinacci e schiuma allo champagne*
- *Hausgemachte Tagliolini mit Pfifferlingen und Champagnerschaum*

*Fr. 32.-*

- *Gnocchi di patate ai frutti di mare e aragostella*
- *Kartoffel-Gnocchi mit Meeresfrüchten und Languste*

*Fr. 35.-*

- *Cappelletti al pollastro di Bresse e tartufo nero*
- *Cappelletti mit einer Füllung von Poularde de Bresse und schwarzem Trüffel*

*Fr. 32.-*

- *Spaghetti Enzo all'aragosta*
- *Spaghetti Enzo mit Hummer*

*Fr.45.-*

## *Secondi di Terra*

- Filetto di manzo "Black Angus" Irlandese, polenta gialla cremosa e gallinacci
- Irländisches Rindsfilet "Black Angus" mit cremiger Polenta und Pfifferlinge

*Fr. 58.-*

- Guancetta di vitello del Lucomagno con scaloppa di foie gras, purè di patate, e spinaci novelli
- Kalbsbacken vom Lukmanier mit gebratener Entenleber, Kartoffelpüree und Jungspinat

*Fr. 55.-*

- Carré d'agnello Irlandese in crosta di erbe aromatiche, gratin di patate e verdura di stagione
- Irländisches Lammkarree an einer Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Saisongemüse

*Fr. 53.-*

- Petto d'anatra Barbarie al miele con purè di sedano rapa e mele
- Barbarie Entenbrustfilet mit Honig glasiert, Selleriepüree und Äpfeln

*Fr. 53.-*

- Galletto ruspante nostrano, al peperoncino, limone e rosmarino
- Knuspriges Tessiner Mistkratzerli, gewürzt mit Peperoncino, Zitrone und Rosmarin

*Fr. 48.-*

### *Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons*

- Costata di vitello delle alpi grigionesi al tartufo nero di Norcia oppure ai funghi
- Kalbskotlette aus den Bündner Alpen mit schwarzem Norcia Trüffel oder Pilzen

*Fr. 64.-p.p*

## *Secondi di Mare e Lago*

- *Pesce fresco secondo il mercato del giorno*
- *Ständig ändernde Fischköstlichkeiten*

*Fr. 54.-*

### *Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons*

- *Branzino oppure Rombo selvatico della Bretagna alla mediterranea*
- *Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt aus der Bretagne alla Mediterranea*

*Fr. 64.-p.p.*

## *Formaggi / Käse*

- *Le delizie dei casari di qua e di là*
- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

*Fr. 18.-*

## *Dolci / Dessert*

- *Tortino fondente al cioccolato Amadei, crema alla banana, gelato al Rhum*
- *Warmes Amadei-Schokoladentörtchen, Bananencreme und Rum Eis*

*Fr. 18.-*

- *Mousse agli amaretti di Verscio, sorbetto alla pesca e croccante di anacardi*
- *Amarettimousse mit einem Pfirsichsorbet und knusprige Kaschunuss*

*Fr. 18.-*

- *Fantasia di frutta e sorbetti di stagione*
- *Fantasia von Saisonfrüchten und Sorbets*

*Fr. 18.-*

- *Semifreddo al rabarbaro, frutti rossi e gelato al cioccolato bianco*
- *Rabarberhalbgefrorenes mit roten Beeren und weissem Schokoladeneis*

*Fr. 18.-*