



# 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. Invece nel giardino sono esposte le sculture di **Marcel Holenstein** di St. Gallen.

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. Im Garten sind die Skulpturen von **Marcel Holenstein** aus St. Gallen ausgestellt.

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

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

Fegato grasso / Entenleber	FR
Coniglio / Kaninchen	HU
Patanegra	ES
Agnello / Lamm	AUS
Vitello / Kalb	CH
Capesante / Jakobsmuschel	Fao 21
Corba rossa	IT
Astice / Hummer	CAN
Scampi	HR



# 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 118.-

**Menu di 4 portate**

CHF 98.-

Menu proposto per tutto il tavolo  
Menuangebot für den ganzen Tisch



# Antipasti

## Il ricordo del 1° maggio

Piselli / Fave / Pecorino / Cetrioli  
Erbse / Favebohne / Pecorino / Gurke

CHF 27.-

## La nostra terrina

Terrina di fegato grasso / Cioccolato / Lamponi / Pan co'Santi  
Entenleberterrinen / Schokolade / Himbeer / Pan co'Santi

CHF 35.-

## Radice di capesanta

Carpaccio di capesante / Pastinaca / Banana / Uova di pesce  
Jakobsmuschel Carpaccio / Pastinake / Banane / Fischeier

CHF 29.-

## Il classico

Vitello / Tonno / Senape / Paprica  
Kalb / Thunfisch / Senf / Peperoni

CHF 28.-



# Primi

## Cannelloni 2.0

Ziti di pasta / Coniglio / Pomodoro / Spinacio  
Zitipasta / Kaninchen / Tomate / Spinat

CHF 29.-

## La mia tradizione

Pici / Dragoncello / Bufala / Scampi  
Pici / Estragon / Bufala / Scampi

CHF 32.-

## Il raviolo

Ricotta / Basilico / Cipolla / Fagiolini  
Ricotta / Basilikum / Zwiebel / Bohnen

CHF 29.-



# Pesci

## La corba del Gargano

Corba rossa / Pomodoro fresco / Consommé di pomodoro / verdure  
Corba rossa / Frische Tomate / Tomatenconsommé / Gemüse

CHF 49.-

## Astice

Coda d'astice / Nocciola / Erbette / Bisque  
Hummerschwanz / Haselnuss / Kräuter / Bisque

CHF 58.-

# Carni

## Il maiale in agrodolce

Segreto di Patanegra / Mela / Cavolo viola / Soya e miele  
Patanegra / Apfel / Blaukraut / Soja und Honig

CHF 45.-

## L'agnello si addolcisce

Lombatina d'agnello / Mandorla / Rapa rossa / Jus  
Lammentrecôte / Mandel / Randen / Jus

CHF 49.-

## Il vitello riscopre la sua tradizione

Filetto di vitello / Melanzana / Sambuco / Salsa al pepe verde  
Kalbsfilet / Aubergine / Holunder / Grüne Pfeffersauce

CHF 56.-



# Formaggi

## Latticini

Variazione di formaggi  
Käsevariation

CHF 21.-

# Dessert

## Il giallo e il bianco

Mango / Spuma di quark e vaniglia / Croccante alle mandorle  
Mango / Quark-Vanilleschaum / Mandelkrokant

CHF 18.-

## Arancione e il verde

Albicocca / Pan di spagna all'olio di oliva / Gelato alla salvia  
Aprikose / Biskuit mit Olivenöl / Salbeieis

CHF 18.-

## The white

Mousse di Gin / Tonica / Sorbetto al limone  
Ginmousse / Tonic / Zitronensorbet

CHF 18.-