



Rassegna della pasta ripiena

dal 4 novembre al 1° dicembre 2019

CHF

Chicche fresche di trota salmonata e patate con crema allo zenzero e lemongrass 1a, 3a, 4a, 7a	21.-
Frische Lachsforelle-Kartoffel-Chicche mit Ingwer und Lemongrass creme	
«Chicche» fraîches de truite saumonée et pommes de terre avec crème de gingembre et citronnelle	
Stella di lumaconi al ragù bianco di vitello, gratinata ed adagiata su specchio di datterino ticinese 1a, 7a, 9a	24.-
Gratinierter Stern aus mit weissem Kalbsfleischragout gefüllte Lumaconi auf ein Spiegel von Tessiner Dattel-Tomaten	
Étoile de Lumaconi farcis au ragoût de veau blanc gratiné, sur un miroir de tomates dattes tessinoises	
Gnocchi ripieni di stracotto di lepre e la sua salsa con spolverata di formaggio 3 castelli 1a, 3a, 7a, 9a	21.-
Gnocchi gefüllt mit geschmortem Hasenfleisch und seiner Sauce mit einer Prise 3 Castelli Käse	
Gnocchi farcis de stracotto de lièvre avec sa sauce et saupoudrage de fromage 3 Castelli	
Cannelloni chiusi al foie gras con salsa ai fichi e uva bianca disidratata 1a, 7b	28.-
Geschlossene Cannelloni mit Foie Gras gefüllt mit Feigensauce und dehydrierte weißen Trauben	
Cannellonis fermés au foie gras, sauce aux figues et raisin blanc déshydratée	
“Ovalotti” alle erbette ticinesi con ripieno di polenta, formaggio dell’alpe, mantecati con burro al merlot 1a, 7a	23.-
“Ovalotti” mit Tessiner Kräutern gefüllt mit Polenta, Alpkäse, mit Merlot-Butter	
“Ovalotti” aux herbes du Tessin remplis de polenta, fromage d’alpage avec beurre de merlot	
Mezzelune di curcuma ai tre pesci di lago (persico, luccio perca, coregone) su crema di piselli 1a	23.-
Kurkuma-Dreiecke mit drei Seefischen (Barsch, Zander, Felchen) auf einer Erbsencreme	
Triangles de curcuma aux trois poissons de lac (perche, sandre, corégone) sur une crème de petits pois	
Quadrotti bianchi e rossi alle verdure di stagione, mantecati con burro ai carciofi e mela verde 1a, 7a	25.-
Weiß-Rote Quadrate mit saisonalem Gemüse an Artischockenbutter und grünem Apfel	
Carrés blancs et rouges aux légumes de saison au beurre d'artichaut et pommes vertes	
Raviolo dolce di ricotta, pepite di cioccolato e cannella su fonduta di cioccolato 1a, 7a	11.-
Süsser Raviolo mit Ricotta, Schokoladensplitter, Zimt und geschmolzene Schokolade	
Raviolo doux de ricotta, pépites de chocolat et cannelle sur chocolat fondu	
Cheesecake alla “Spampezia” (Torta tipica Leventinese) e grappa, scomposto nel bicchiere 1a, 7a, 8a	12.-
Zerlegter “Spampezia” (typische Leventinatal Torte) und Grappa Cheesecake im Glas serviert	
Cheesecake à la “Spampezia” (tarte typique de la vallée Leventina) et grappa, décomposée dans le verre	

