

AMICI

PIZZERIA • BAR • CUCINA

WOCHENKARTE

Als Aperitif: Lillet Alpine Sprizz 8,80
Lillet-Ingwer-Zitronensaft-Kräuterlimonda

Antipasti:

Knusprig gebratener Oktopus, angerichtet mit marinierten Endivien und einem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten 24,50

Lammkotelett in Kräuterkruste, angerichtet auf hauchdünnem Kürbis-Carpaccio und begleitet von gegrilltem Ziegenkäse 22,50

Pasta:

Rinder Brasato Ravioli – Ravioli, gefüllt mit langsam geschmortem Rinderbraten, serviert in einer Butter-Salbei-Sauce und mit frisch geriebenem Pecorino Käse 22,50

Frisch zubereitete Spinat-Tagliatelle, kombiniert mit Baby Sepien-Seeteufel-Fenchel-Ragout 24,50

Secondi:

Rosa gegrilltes Entenbrustfilet, auf einem cremigen Sellerie-Apfel-Püree gebettet und verfeinert mit einer hausgemachten Sweet-Chili-Sauce 32,50

Ganzer Seewolf in aromatischer Salzkruste gebacken, serviert mit sautiertem Wildbrokkoli und einem Salat aus jungem Mangold 36,50

Dolci

Hausgemachte Creme Brûlée al Caffè 9,50



SCAN ME FOR ENGLISH MENU