

# PRIMI

Crema di zucca e agrumi <b>Cremesuppe von Kürbis und Zitrusfrüchten</b> Crème de potiron et d'agrumes (1b, 7a, 9b)	14.50
Zuppa cremosa di polenta e Merlot bianco <b>Cremesuppe mit Polenta und weissem Merlot</b> Velouté de polenta au Merlot blanc (7a, 9b, 12b)	14.50
Duetto di gnocchi fatti in casa di farina bona e zucca al burro e salvia con bouquet di porcini trifolati <b>Duo von hausgemachten Gnocchi aus «Farina Bona» und Kürbis an Butter und Salbei mit einem Bouquet von sautierten Steinpilzen</b> Duo de gnocchi maison de «farina bona» e de courges au beurre et à la sauge avec un bouquet de cèpes sautées (1a, 3a)	21      27
Risotto ai funghi porcini e Amarone <b>Steinpilz-Risotto mit Amarone</b> Risotto aux cèpes et à l'Amarone (7a, 9b, 12b)	21      28
Orecchiette ai broccoli e pinoli <b>Orecchiette mit Brokkoli und Pinienkernen</b> Orecchiette au brocoli et pignons de pin (1a, 5a)	18.50      26
Tortelloni con ripieno di porri e datteri saltati al burro nocciola <b>Tortelloni mit Lauch-Dattel-Füllung an Nussbutter</b> Tortelloni farcis au poireaux et dattes sautés au beurre noisette (1a, 3a, 7a, 9b)	21      28
Tagliolini al burro e tartufo nero delle Marche <b>Feine Bandnuedeln an Butter und schwarzem Trüffel aus den Marken</b> Tagliatelles au beurre et à la truffe noire des Marches (1a, 3a, 7a, 9b)	21      28
Linguine alle vongole con aglio e prezzemolo <b>Linguine mit Venusmuscheln an Knoblauch und Petersilie</b> Linguine aux palourdes à l'ail et au persil (1a, 2a, 14a)	21      28
Pasta senza glutine / glutenfrei / sans gluten (-) con salsa a scelta – <b>Sauce nach Wahl</b> - sauce au choix <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aglio &amp; olio, <b>Knoblauch &amp; Olivenöl</b>, ail &amp; huile d'olive (-)</li> <li>• Pomodoro, <b>Tomaten</b>, tomates (-)</li> <li>• Pesto di basilico alla genovese (8a)</li> </ul>	17      25