

Unsere Fleischgerichte

„Interpretation vom Saltimbocca nach Römischer Art“
Schweizer Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei
an Marsalasaucе
Glasiertes Marktgemüse

CHF 48

Duett von geschmorter Lammschulter
und gebratenem Lammrücken
an schwarzer Knoblauchsauce
Karamellisierte „Borettane“ Zwiebeln

CHF 48

„Tagliata“ vom Rindsentrecôte mit
Parmesanspänen an traditionellem
25-jährigem Balsamico

CHF 55

Im Barolo-Sud pochiertes Rindsfilet mit
Olivenstreusel an Marktgemüse

CHF 55

Ossobuco nach Mailänder Art

CHF 44

I piatti di carne

„Interpretazione di saltimbocca alla romana“
Sella di vitello svizzero
con prosciutto di Parma e salvia su salsa al marsala
Verdure glassate

Duetto di spalla d'agnello brasata e
sella d'agnello arrostito con salsa all'aglio nero
Cipolle Borettane caramellate

Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano
al Balsamico “tradizionale” invecchiato 25 anni

Filetto di manzo sobbollito al ristretto di barolo e
crumble alle olive con verdure glassate

Ossobuco alla milanese