

INSALATA

INSALATA DELL'ORTO <i>Gemischter Salat</i>	13
CUORE DI LATTUGA <i>Baby Lattich</i>	13
BURRATA CON POMODORI DATTERINO E RUCOLA <i>Burrata mit Datterino Tomaten und Rucola</i>	19

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

TATAR DI TONNO CON POMODORI, CETRIOLI E CROUTONS <i>Mariniertes Thunfischtatar mit Tomaten, Gurken und Croutons</i>	25
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO US MARINATO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO <i>Carpaccio vom US Rindsfilet mit gehobeltem Parmesan</i>	26
POLPO ARROSTITO CON BRUNOISE DI VERDURE <i>Gebratener Tintenfisch auf Gemüsebrunoise</i>	25
CREMA DI PISELLI CON CAPESANTE E GERMOGLI <i>Jakobsmuscheln auf Erbsencreme mit Sprossen</i>	24

MINESTRE

ZUPPA DI VERDURA MEDITERRANEA <i>Gemüsesuppe</i>	12
CREMA DI PATATE TARTUFATA <i>Kartoffel-Trüffelcrèmesuppe</i>	15
CREMA DI CAROTE AROMATIZATA CON ZENZERO <i>Karottencrèmesuppe aromatisiert mit Ingwer</i>	12

PASTE FATTE IN CASA E RISOTTI

DOPPIO RAVIOLO FARCITO DI BURRATA E PAPPA DI POMODORO CON SALSALIA AL PARMIGIANO <i>Doppelte Ravioli gefüllt mit frischer Burrata, und Tomaten an einer Parmesansauce</i>	kl.	32 24
RAVIOLI RIPIENI DI CARNE AL BURRO E SALVIA <i>Mit Kalbfleisch gefüllte Ravioli an Salbeibutter</i>	kl.	28 21
AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE CON SALSALIA BAROLO <i>Mit Kalbfleisch gefüllte Agnolotti an Barolosauce</i>	kl.	31 23
TORTELLONE FARCITO CON RICOTTA TARTUFATA E GIALLO D'UOVO CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO <i>Tortellone gefüllt mit Trüffelricotta und rohem Eigelb, parfümiert mit frischem schwarzem Trüffel</i>		32
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE <i>Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten</i>	kl.	45 30
RISOTTO AL LIMONE CON SCAMPI (S.A.) <i>Zitronenrisotto mit Scampi (S.A.)</i>	kl.	45 30

PIATTI PRINCIPALI

HAMBURGER FRITTO DI VERDURE CON PUREA DI CAVOLFIORE PICCANTE (VEGETARIANO) <i>Frittierter Gemüseburger mit pikantem Blumenkohlpüree (Vegi)</i>	38
FILETTO DI MANZO US AI PORCINI CON CREMA AL TARTUFO <i>US Rindsfilet mit Steinpilz- Trüffelsauce</i>	50
FILETTO DI MANZO US « ACCADEMIA » CON PESTO DI AGLIO ED ERBETTE <i>US Rindfilet mit Knoblauch- Kräuterpesto</i>	48
DUO DI FILETTO DI VITELLO E FEGATO D'OCA CON CREMA DOLCE DI CIPOLLE E PARMIGIANO <i>Duo von Kalbsfilet und Gänseleber mit süsser Zwiebel - Parmesancreme</i>	58
GUANCIALE DI VITELLO BRASATO AL BAROLO CON PURE DI PATATE <i>Geschmorte Kalbsbacken an Barolosauce mit Kartoffelpüree</i>	45
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA <i>Geschnetzelte Kalbsleber nach venezianischer Art</i>	38

DALLA GRIGLIA

FILETTO DI MANZO US <i>Rindsfilet</i>	50
PAILLARD DI FILETTO DI VITELLO O DI MANZO <i>Kalbsfilet oder Rindsfiletpaillard</i>	44
COSTOLETTA DI VITELLO <i>Kalbskotelett</i>	400 GR 60 500 GR 75 600 GR 90

SPECIALITÀ DI PESCE

REALE DI MERLUZZO CON CREMA DI FAVE E CAPONATA <i>Gebratener Kabeljau mit Favabohnencreme und Caponata</i>	46
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA <i>Wolfsbarschfilet vom Grill</i>	48
BRANZINO AL FORNO CON PATATE (2 Personen) <i>Im Ofen mit Kartoffeln gegarter Wolfsbarsch</i>	p.P. 58

CONTORNI

TAGLIOLINI, RISO, PURE DI PATATE, PATATE AL ROSMARINO, SPINACI, BROCCOLI, VERDURE ALLA GRIGLIA	8
RISOTTO, PATATE FRITTE	10

DOLCI

ZABAGLIONE CON GELATO VANIGLIA E SBRICOLONA <i>Zabaglione mit Vanilleglace und Sbricolona</i>		16
TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO CON SALSA VANIGLIA E SORBETTO AI LAMPONI (20 MIN WARTEZEIT) <i>Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Himbeersorbet</i>		18
PANNA COTTA CON SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE <i>Panna Cotta mit Passionsfruchtsorbet</i>		15
CHEESECAKE SBAGLIATO AL LIMONCELLO CON SORBETTO AI LAMPONI E FRUTTI DI BOSCO <i>Limoncello-Cheesecake mit Himbeersorbet und Waldbeeren</i>		16
TORTA SAINT HONORÉ « ACCADEMIA »		13
GELATO FATTO IN CASA <i>Hausgemachte Glace</i>	pro Kugel	6

FORMAGGIO

FORMAGGI MISTI <i>Gemischter Käseteller</i>	3 Sorten	13
	4 Sorten	16

TUTTI PREZZI SONO IN FRANCHI SVIZZERI
Alle Preise sind in schweizer Franken

Per una garanzia di freschezza irreprensibile, é possibile che alcuni piatti della carta venissero a mancare
I prezzi sono IVA inclusa