



SETTIMANA TOSCANA

27.10 – 31.10.2026

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte

15.00 CHF

ZUPPA DI LEGUMI

Hülsenfrüchte-Eintopf

15.00 CHF

CROSTINI TOSCANI CON FEGATINI DI POLLO E POLENTA FRITTA

Toskanische Crostini mit Hühnerleberpaste, dazu frittierte Polenta

19.00 CHF

FORMENTINO CON UOVO E ZUCCA MARINATA

Klassischer Nüsslisalat mit Ei und mariniertem Kürbis

14.00 CHF

SECONDI PIATTI – CARNE | PESCE

CACIUCCO ALLA LIVORNESE – ZUPPA DI PESCE

Cacciucco nach Livorneser Art – toskanische Fischsuppe mit verschiedenen Fischarten und Meeresfrüchten

49.00 CHF

ENTRECÔTE DI MANZO AI FUNGHI PORCINI

Rinds-Entrecôte mit Steinpilzen

49.00 CHF

TRIPPA ALLA FIORENTINA

Kutteln nach Florentiner Art

28.00 CHF

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI PANE CON VERDURE SALTATE

Schweinsfilet in Kruste serviert mit Gemüse

35.00 CHF

PRIMI PIATTI

MACCHERONCINI AL RAGÙ D'ANATRA

Hausgemachte Maccheroncini an Enten-Ragù

28.00 CHF

PICI CACIO E PEPE

Toskanische Pici-Nudeln an einer Käse- und Pfeffersauce

25.00 CHF

RAVIOLI DI PATATA SU VELLUTATA DI ZUCCA E GRANELLA DI NOCCIOLA

Kartoffelravioli an cremiger Kürbis-Crème mit gehackten Haselnüssen

28.00 CHF

TAGLIATELLE ALLA TRABACCOLARA CON PESCE MISTO

Hausgemachte Tagliatelle mit Fisch und Meeresfrüchten

32.00 CHF

DESSERT

ZUPPA INGLESE

Italienisches Schichtdessert mit Biskuit und Vanille-Schokoladencreme.

12.00 CHF

TORTA DELLA NONNA

Toskanischer Kuchen nach Grossmutterart

11.00 CHF

CANTUCCI E VIN SANTO

Toskanische Cantucci mit Süsswein

15.00 CHF

SU ORDINAZIONE – AUF VORBESTELLUNG

BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 2 PERSONE /
TOSKANISCHES T-BONE-STEAK FÜR 2
PERSONEN

CHF 125.00 / KG