

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

ANTIPASTI

POLPO ARROSTITO SU CREMA DI PATATE E SEDANO CROCCANTE GEBRATENER TINTENFISCH AUF KARTOFFELCREME UND KNACKIGER STANGENSELLERIE	24.50
CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFI FRITTI RINDS CARPACCIO MIT FRITTIERTEN ARTISCHOKEN	26.50
INSALATA DI POMODORI PICCADILLY E AVOCADO TOMATENSALAT MIT AVOCADO UND FRÜHLINGSZWIEBELN	16.50
BURRATA SU POMODORI "PICCADILLY" E CREMA DI BASILICO BURRATA AUF PICCADILLY TOMATEN UND BASILIKUM CREME	18.50
CUORE DI LATTUGA CON PANCETTA KOPFSALATHERZ MIT PANCETTA	14.50

MINESTRE

ZUPPA DI ARRAGOSTA HUMMER BISQUE	17.50
ZUPPA DI VERDURA CON CANNELLINI GEMÜSESUPPE MIT CANNELLINI BOHNEN	14.50

PASTA FATTA IN CASA

RAVIOLI ALL'ASTICE CON LA SUA SCHIUMA RAVIOLI GEFÜLLT MIT HUMMER AN SEINEM SCHAUM	39.-
RAVIOLI RIPIENI DI CARNE E MELANZANE AL BURRO RAVIOLI GEFÜLLT MIT KALBFLEISCH AN SCHNITTLAUCHBUTTER	36.-
PACCHERI AL RAGOUT BIANCO PACCHERI MIT GEHACKTEM KALBSFLEISCH, GEMÜSE UND PARMESAN	30.-
SPAGHETTONE CON VONGOLE VERACE (TEMPO DI COTTURA 20 MIN.) SPAGHETTONE MIT VONGOLE VERACE (KOCHZEIT 20 MIN.)	33.-
GNOCCHI DI RICOTTA CON CREMA DI BASILICO, AVOCADO E POMODORI DATTERINO HAUSGEMACHTE RICOTTA GNOCCHI AN BASILIKUMCREME, AVOCADO UND DATTERINO TOMATEN	30.-

CARNE

SCALOPPINE ALLA PANNA AL TEGAMINO CON PAPPARDELLE KALBSSCHNITZEL AN RAHMSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN PAPPARDELLE	43.-
CORDON BLEU DI VITELLO RIPIENO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE E TALEGGIO KALBS CORDON BLEU GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN SAN DANIELE UND TALEGGIO	48.-
FILETTO DI VITELLO CON FUNGHI SPUGNOLE KALBSFILET AN MORCHELRAHMSAUCE	61.-
FILETTO DI MANZO U.S. (180 G) AL TEGAMINO U.S. RINDSFILET (180G) IM PFÄNNLI MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH	59.-

TÄGLICH FRISCHE FISCHE AUF EMPFEHLUNG

CONTORNI

EINE BEILAGE INKLUSIVE JEDE WEITERE	7.-
PATATE FRITTE	FRITTIERTE HANDGESCHNITTENE KARTOFFELN
TAGLIOLINI /PAPPARDELLE	NUDELN
RISOTTO AL PARMIGIANO	PARMESANRISOTTO
VERDURE MISTE	MISCHGEMÜSE
VERDURE ALLA GRIGLIA	GRILLIERTES GEMÜSE
SPINACI	BLATTSPINAT

DOLCI

TIRAMISÙ			15.50
PANNA COTTA CON FRAGOLE			14.50
PANNA COTTA MIT ERDBEEREN			
TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO			
CON PANNA DOPPIA O GELATTO FATTO IN CASA (CA. 15MIN WARTEZEIT)			15.50
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT DOPPELRAHM ODER HAUSGEMACHTEM GLACE			
SEMIFREDDO ALLO ZABAGLIONE CON SBRICCIOLATA			15.50
FORMAGGI MISTI			21.50
KÄSEAUSWAHL VOM BRETT			

VINO DOLCE

DESSERTWEIN

SAUTERNES	1998	1 DL	17.50
CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY			

FLEISCHHERKUNFT:

RINDFLEISCH: U.S. UND SCHWEIZ
KALBFLEISCH: SCHWEIZ

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.