

RIZZO VI CONSIGLIA

Vorspeise

POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI PISELLI E CHIPS

Grillierter Tintenfisch auf feiner Erbsencreme serviert mit Kartoffel- Chips
Grilled Octopus on a pea cream served with potato chips

24.-

MIDOLLO DI MANZO ARROSTITO CON PANE ALL'AGLIO (20 min.)

Rinder-Markbein im Ofen gebacken, serviert mit Meersalz & getoastetem Knoblauch-Brot (20 Min.)
Roasted beef marrow bone served with toasted garlic bread (about 20 min. waiting time)

26.50

Hauptgang

PACCHERI ALL'ASTICE

Hummer mit hausgemachter Pasta an einer frischen Tomatensauce mit Kräutern
Lobster with homemade pasta in a fresh tomato sauce with herbs

56.-

RISOTTO DI ZUCCA CON TALEGGIO E PORCINI

Kürbisrisotto mit Taleggio-Käse & Steinpilzen
Pumpkin Risotto with Taleggio Cheese & Porcini Mushrooms

33.-

LE TIGRE QUI PLEURE 🐾

Butterzartes Rindsfilet fein geschnitten an einer leicht pikanten Speziialsauce vom Chef
Buttery tender beef fillet, finely sliced, served with a slightly spicy special sauce from the chef

66.-

BOLLITO DI MANZO TRADIZIONALE "STAPFERSTUBE"

Frisch gekochtes Hohrückensiedfleisch nach alter Tradition des Hauses,
serviert mit Salzkartoffeln, Lauchgemüse, Senffrüchten, Senf und Meerrettich.
Boiled prime rib, tradition of the house, served with boiled potatoes, leek, mustard fruits and horseradish

64.-