



Toscano „Tavolata“ (8 Gänge) 78.- pro Person ab 2 Persone

Antipasti

Antipasto misto Toscano
24
Bruschetta al pomodoro
G 16
Porcini alla suveretana
Steinpilzen, Salsiccia, Weissen Bohnen, Salbei, Bruschetta Brot
Ceps, Salsiccia, sage, white beans, bruschetta bread
21
Cozze alla livornese
Miesmuscheln, Tomaten, Petersilien, Knoblauch
Black mussels, tomato, peterly, garlic
G 21
Tortino alle melanzane
Auberginen, Ricotta, Tomatensauce
Egg-plants, ricotta, tomato sauce
V 19
Polpo alla siciliana
Oktopussalat, Kartoffeln, Oliven, Stangesellerie, Cherry Tomaten,
Oktopus salad, potatoes, olives, celery, cherry tomatoes
G 19
Insalata Toscano
Saisonsalat, Hausdressing
Mixed salad, home dressing
VG 16
Barbabiatoia con burrata e noci caramellizzate
Randen, Burrata, karamellisierete Walnüsse
Beetroot, burrata,caramelized walnuts
VG 19
Tartara di tonno
Thunfisch Tartar
Tuna fish tatar
G 24
Moscardini alla diavola
Baby Oktopus, Tomaten, Chili
Baby octopus, tomatoes, chilly
G 19

La pasta

Tagliolini al tartufo nero
Schwarzer Trüffel
Black truffles
V 34
Linguine all’astice
½ Hummer, Tomatensauce, Basilikum
½ lobster, tomato sauce, basil
39
Ravioli di magro ai pomodori secchi
Rindsfleischfüllung,
getrocknete Tomaten-Rahmsauce
Beef ravioli, dry tomatoes cream sauce
30
Tortelloni alla casalinga
Spinat-Ricotta füllung, Salbeibutter
Spinach-ricotta, sage butter
V 29
Paccheri in salsa di coniglio selvatico
Wildkaninchen sauce
wild rabbit sauce
29
Risotto ai frutti di mare
Meeresfrüchterisotto, Tomatensauce
Seafood risotto, tomato sauce
G 34
Spaghetti alle vongole veraci
Venusmuscheln, Petersilie, Knoblauch
Clams, garlic, parsley
32
Pappardelle al cinghiale
Wildschwein Bolognese
Wild boar bolognese
29

La carne

Brasato di guance di capriolo
In Barolo Geschmorte Rehbäggli,
tessiner Polenta, Rosenkohl
With Barolo braised roe deer cheek, ticino polenta,
brussels sprouts
G 43
Scaloppina al limone
Kalbsschnitzel, Zitronensauce,
Gemüse, Tagliatelle
Veal escalope, vegetables,
lemon sauce, tagliatelle
45
Entrecôte alla Provenzale
Rinds Entrecôte, Kräuterbutter
Bratkartoffeln und Gemüse
Beef entrecôte, herbs butter,
potatoes, vegetables
G 46

Il pesce

Branzino alla griglia
Gegrillter Wolfsbarsch, Grillgemüse
grilled sea bass, vegetables
G 48
Tagliata di tonno in crosta di erbetete
Thunfisch-Steak
im panierten Kräutermantel kurz angebraten,
Zitronenrisotto und Rucola
Tuna fish, bread herbs crust, lemon risotto, rucola
G 46

Deklaration

Brot von der Bäckerei Merz Chur

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die enthaltenen Allergene und die Herkunft von Fisch- und Fleisch Produkten
Kalbfleisch Schweiz, Rindshackfleisch Schweiz, Entrecôte Australien*, Rindsfilet Australien*, Poulet Schweiz, Wildschwein Spanien, Schwein Schweiz
Wildkaninchen Argentinien, Lamm Irland, Reh Neuseeland, Lachs Norwegen, Wolfsbarsch Mittelmeer, Hummer Wildfang Nordostatlantik,
St. Petersfisch Wildfang Nordwestpazifischer Ozean, Seeteufel Nordostatlantik,
Dorade Mittelmeer, Thunfisch Westpazifischer Ozean, Forellen Europa,

*Kann mit hormonellen, sowie nicht hormonellen Leistung Förderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.
Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

G= Gluten frei V=Vegi