

i nostri aperitivi:

la brezza rosa

die Frühlingsbrise aus Grapefruitsaft, Thymian und Prosecco

cocktail frizzante al pompelmo

Erfrischung aus Prosecco, Grapefruitsaft und Rosmarinsirup

il bacio di afrodite

Aphrodisierendes aus Prosecco, Ananas und Ingwer

mi sanguina il cuore

mit Orange abgeschmeckter, eisgekühlter Sangiovese

canaletto

Prosecco mit einem Schuss Himbeer coulis

sidro di mele

angegorener Most aus dem Baselbiet

mosto d’uva

Sauser aus Haltingen

bellini

Prosecco mit püriertem Pfirsich

sangiovese fresco alle fragole

eiskalter Sangiovese mit Erdbeerbalsam

piatti vegetariani:

le piccole col aperitivo:

tortine di formaggio alla farina di farrotto

Törtchen aus Dinkelmehl und würziger Käsefüllung

chiocciolle all’aglio orsino e ricotta

Blätterteiggebäck mit Bärlauch und Ricotta

crostini al composto d’olive

Töstchen mit einem Belag aus feingeschnittenen Oliven, Kapern, Sardellen, Thymian und keinem Knoblauch ; –)

pizzette bianche

weisses Pizzagebäck mit roten Zwiebelringen und grünem Thymian

crostini al composto di rucola e noce

würzige Gebäck mit einer Paste aus Rucola und Walnüssen

torta di zucca con parmigiano

mit Parmesan gewürzter Kürbiskuchen aus Mürbeteig

bruschettine pomodoro & basilico

Tomatenconcassé auf kleinen Toasts mit Basilikum

frittata alle erbe

Gebackenes aus Ei, frischem Salbei, Basilikum und Petersilie

le pietre di Siena

Gestreiftes aus Pumpernickel und Frischkäse

piatti carnivori

tortine di prosciutto alla farina di farrotto

Törtchen aus Dinkelmehl und rassiger Schinkenfüllung

chiocciolle all’aglio orsino e pancetta

Blätterteiggebäck mit Bärlauch und Speck

crostini al composto di baccalà

Töstchen mit einem Balsam aus Stockfisch, Knoblauch crème fraiche und Zitronensaft

pizzette rosse

Pizzagebäck mit Tomatensugo, würzigem Coppa und scharfem Peperoncino

crostini alla toscana

würzige Geflügelbertöstchen

pizza rustica

Gebäck aus Mürbeteig, Ricotta und Trockenfleisch

crostini di fegatini e acciughe

geröstetes Brot mit Geflügelleber und Sardellenfilet

frittata calabrese

Gebackenes aus Ei, Schafskäse, scharfer Wurst und Minze

crostini al composto di acciughe

Töstchen mit einem Belag aus Sardellen und Knoblauch frischen Kräutern und Mascarpone

le nostre zuppe:

zuppa di ortiche

Suppe aus frischen Brennnesseln vom Tüllinger Hügel

zuppa di aglio orsino

Suppe aus jungem Bärlauch von den Langen Erlen, abgeschmeckt mit Muskatnuss und Blütenhonig

zuppa di ortaggi autunnali con galletti

sämige Suppe aus Kichererbsen, Lauch und Sellerie mit marinierten Pfifferlingen und Lorbeer gekrönt

minestra di cicerchie delle terre libere

der Mafia entrissene Suppe mit Platterbsen

zuppa di zucca con cubetti di barbabietola

Kürbissuppe mit Randenwürfeln, mit Ingwer gehöht

passato di zucca con amaretti

die Kürbissuppe aus dem Cibrèo in Florenz

zuppa di carote e arancia

Karottensüppchen mit Orangen und Zwiebelsprossen

zuppa di castagne con chicchi di granturco

Kastaniensuppe mit Thymian, Oregano und Maiskörnern

minestra di pane grattato

italienische Brotsuppe

vellutata di asparagi

sämige Spargelsuppe

gli antipasti:

carpaccio di barbabietole con formaggio fresco di capra

Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse

flan di melanzane all’origano in salsa di pomodoro

Flan aus Auberginen mit wildem Majoran auf hübschem Tomatenklacks

insalata tiepida di asparagi

lauwarmer Salat aus badischem Spargel

insalatina tiepida di cima di rapa

lauwarmes Wintersalätchen aus Stängelkohl und Oliven, angrichtet mit Zitronensaft, Olivenöl und Honigsenf

insalata russa

russischer Salat

sfornato al formaggio di montagna e ricotta

Frischgebackenes aus Ei, Alpkäse und Ricotta

flan di zucca al prezzemolo e parmigiano

Kürbisflan mit Petersilie und Parmesan

terrina al formaggio fresco di capra e verdure d’autunno

Terrine aus Ziegenfrischkäse und Herbstgemüse

insalata di farro con finocchio caramelizzato

Dinkelsalat mit karamelisiertem Fenchel und Datteln mit Feta und Pfefferminze abgeschmeckt

carciofi con uovo alla vinaigrette

gedämpfte Artischockenherzen mit Vinaigrette und Ei

insalatina di pere e cicoria al gorgonzola con carta di musica

Salätchen aus Birnen, Chicorée und Endivien an Gorgonzolasauce – und mit Musikpapier !

büscion con insalatina di carote

der Ziegenfrischkäse von Cordula Thiele aus Biel-Benken, begleitet von einem munteren Rüeblisalat

caponata

Al Capone’s Geschäftsmodell aus Auberginen, Peperoni Kapern und schwarzen Oliven

melanzane alla parmigiana

Auberginenaufauf – wie in Parma!

melanzane ai ferri

gegrillte Auberginen

insalata di polpo

Tintenfischsalat

mousse di trota su crespella di farina saracena

Forellenmousse auf einer Buchweizencrepe

filetto di sgombro marinato con insalatina primaverale

mariniertes Makrelenfilets mit Wildkräutersalätchen

peperoni sfilettati in bagna caöda in salsa di pomodoro

filetitierte Peperoni mit einem Jus aus Sardellen, Knoblauch und Butter

insalatina tiepida di lenticchie con affettati della casa

lauwarmes Linsensalätchen mit Selbstgeräuchertem

salmone marinato alla barbabietola

im Randenbett mariniertes Lachs, begleitet von Selleriesalat an einer feinen Zitronenmayonnais

affettati della casa con giardiniera

Selbstgeräuchertes (Speck, Wildsauwurst, Trockenfleisch) zusammen mit in Curryessig eingelegten Zucchetti

trota salmone in carpione

gebackene Lachsforelle, mariniert in einem Sud aus Weissweinessig, Gemüsejuliennes, Pinienkernen und Sultaninen

nervetti di maiale in insalata

pikanter Salat aus gekochten, gepressten und feinaufgeschnittenen Schweinshaxen, lauwarm serviert

tartare di sgombro, sedano e olive con carta di musica

Tartar aus Makrele, Sellerie und Oliven aus Kalamata, ebenfalls mit Musikpapier !

pizza rustica con insalata di cicorino rosso

die Pizzavariante nach dem Rezept eines Bauern von der New Yorker Eastside, zusammen mit rotem Chicoreesalat

trippa alla fiorentina

köstliche Kutteln nach einem alten Rezept aus Florenz!

sardine marinate con succo di limone, olio d’oliva, basilico e coriandolo

mit Zitronensaft, Olivenöl, Basilikum und Koriander marinierte Sardinien

piovra su crema di zucchini

gebratener Tintenfisch auf einem Zucchetti-Coulis, mit Zitronenzesten und kleinen Oliven garniert

i primi piatti:

cappelletti all’aglio orsino

hausgemachte Teigwaren mit einer Füllung aus frischem Bärlauch, Ricotta und Parmesan

cappelletti alla scamorza affumicata con burro e salvia

mit geräuchertem Käse aus Kalabrien gefüllte Pasta, an geschmolzener Butter und kuspriigen Salbeiblättern

crespelleall’ortica

Pfannkuchen mit einer Füllung aus jungen Brennnesseln vom Tüllinger Hügel

gnocchi al pesto di aglio orsino

Gnocchi an einem Pesto aus Bärlauch aus den langen Erlen

lasagne ai finocchi e all’arancia

Gemüselasagne, in welcher Fenchel und Orange ein gewichtiges Wörtchen mitreden

cannelloni alla crema di radicchio

handgemachte Cannelloni mit einer cremigen Füllung aus Radicchio rosso, Weintrauben, Nüssen usw.

tortellini di scamorza affumicata

mit Ricotta und geräuchertem Käse gefüllte Pasta

fettuccine fatte in case al limone

handgemachte, schmale Nudeln an einer Zitronensauce

pizzöcar ala pusc’ciavina

Buchweizenspezialität aus Poschiamo / GR so wie sie uns Delfina Maranta-Bondolfi gelehrt hat

pappardelle ai funghi porcini

handgemachte, breite Nudeln mit Steinpilzen

tortelli di zucca

Tortelli mit Kürbisfüllung

tortelli alle verdure con pomodoro crudo e basilico

mit Gemüsebrunosen und Ricotta gefüllte Pasta bestreut mit rohem Tomatenconcassé und Basilikumstreifen

maltagliati freschi fatti in casa all’aglio, zucchini e peperoncino

selbstgemachter Nudelabschnitt mit Zuchetti, Knoblauch, scharf und Olivenöl

farroto ai funghi

Dinkelrisotto mit Pilzen

ravioli di formagedini con radicchio

farbige Komposition aus einer gefüllte Ravioli an gedünstetem Radicchio, Walnuss- und Granatapfelkernen

agnolotti al ragù di coda di bue

hausgemachte Teigwaren mit einer Füllung aus langsamem Feuer geschmortem Ochsenschwanzragout

agnolotti alla luganiga della casa con riduzione di merlot

die hausgemachte luganiga schlüpft in den Pastamantel und suhlt sich äusserst zufrieden in reduziertem Merlot

gnocchi di patate con ragù alla romagnola

Kartoffelgnocchi mit einem Rindsragout nach einem Rezept aus der Romagna

pappardelle di grano saraceno al ragù di coda di bue

im Haus gewalzte, breite Nudeln aus Buchweizenmehl mit einem Ochsenschwanzragout – zum Jauchzen!

lasagne al ragù di agnello e capretto

Lasagne mit einem dichten, intensiven Ragout aus Lamm- und Giltzfleisch vom Blohof

cannelloni al ragù di agnello

handgemachte Cannelloni mit einem Ragout aus Lammfleisch vom Üetental bei Liestal

tortellini di brasato

mit geschmortem Rindfleisch gefüllte Pasta

fettuccine fatte in casa alle vongole veraci

handgemachte Nudeln in einem sughetto aus Venusmuscheln, Weisswein, Gemüsejuliennes und Peterli

tagliatelle con ragù di fagiano

handgemachte Nudeln mit einem Ragout von einem Fasan aus Blotzeim im Elsass

pappardelle al ragù di cinghiale

handgemachte, breite Nudeln mit einem Ragout von einem Wildschwein aus dem Oristal

tortellini di branzino

Tortellini mit Wolfsbarschfüllung

tortelli al salmone affumicato con peperoni gialli marinata e aneto

mit geräuchertem Lachs und Frischkäse gefüllte Pasta garniert mit marinierten gelben Peperonistreifen und Dill

bavette fatte in casa all’aglio, olio, acciughe e peperoncino

hausgemachte, sehr scharfe Bandnudeln

cannelloni al pesce

mit Fisch und Spinat gefüllte Cannelloni

ravioli al ragù di cinghiale ai fiori di finocchio

Ravioli, mit einer langsam geschmorten Wildsau aus dem Elsass gefüllt, an einer Crème mit Fenchelblüten

i secondi piatti:

insalata tiepida di farro, accompagnato di datteri, pistacchi, feta e finocchio caramelizzato

karamelisierter Fenchel, Feta und Datteln begleiten den mit Olivenöl, Harissa und Zitronenzesten abgeschmeckten Dinkel

ragù di verdure

farbige Komposition aus ganz verschieden zubereitetem Saisongemüse – ein Gemälde wie von Sam Francis

pizzöcar ala pusc’ciavina

Buchweizenspezialität aus Poschiamo / GR so wie sie uns Delfina Maranta-Bondolfi gelehrt hat

capretto al forno con polenta corvina dei terreni alla maggia

Gitzi von der Silberdistel bei Holderbank, im Ofen gegart, mit schwarzer Polenta aus dem Maggiadelta

pollo alla Siciliana

zufriedenes Huhn als Rollbraten, gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella, Oliven und Basilikum

cosce di coniglio ripiene

gefüllte Kaninchenschienkel

brasato

langsam und lange geschmorter Rindsbraten

branzino al finocchio con gremolata

mit Fenchel gefüllter und würzig gekrönter Wolfsbarsch

ossobuco alla milanese

geschmorte Kalbshaxe mit Sellerie, Rüeblil und Kräutern

punta di petto di vitello ripiena

gefüllte Kalbsbrust

baccalà alla ligure su purea di patate

Stockfisch wie in Ligurien, auf Kartoffelstockwolke

luganiga della casa alla riduzione di merlot,

der Hammer von einer Luganiga in reduziertem Merlot, mit der schwarzen Polenta aus dem Maggiadelta

i nostri dolci:

zabaione

lauwarmer Schaum aus Marsala und geschlagenem Ei

gelato di crema fatta in casa

nach alter Zubereitungsart selbst hergestellte Eiscrème

sorbetto alle fragole fatto in casa

hausgemachtes Erdbeersorbet

panna cotta

die alte (1000 Jahre!) Dame der Süspspeisen

semifreddo all’arancia

Halbgefrorenes mit Orangen

semifreddo di nocciolo

Halbgefrorenes aus Haselnüssen

semifreddo allo zenzero con miele

Halbgefrorenes mit Ingwer und Honig

semifreddo meringato

Halbgefrorenes mit Meringuebrösel und Schoggisplitter

gelato veneziano

selbstgemachtes Schokoladeeis – wie aus Venedig!

il bonèt

Gaggo-Dessert aus dem Piemont

biancomangiare su coulis di frutta di bosco