

USTARIA



Apéro

Kalamata Oliven	5
Prosciutto di Parma	14

Tavolata - alles kommt in die Mitte des Tisches zum Schöpfen und Teilen.

Tavolata mit Fleisch und Fisch oder Tavolata vegetarisch pro Person ab 2 Personen	74
---	----

À la Carte

Schweinebauch Spicy Miso Peperoncini Zwiebel Schnittlauch glutenfrei, laktosefrei	16
Kingfish Sashimi Ponzu Sesam gepickelte Zwiebeln Radiesli glutenfrei, laktosefrei	20
Kichererbsen-Hummus Sommer-Salsa Koriander v, glutenfrei	16
Jolly Melone Feta Gurken Gazpacho Mandeln v, glutenfrei	17
Gefüllte Zucchini Blüten Ricotta frittiert Schalotten-Confit v	18
Tatar vom Swiss handselected Beef Pecorino Espuma Kapern Guanciale glutenfrei	25 42
Burrata halbgetrocknete Tomate Molke-Tomaten Nage Basilikum v, glutenfrei	19
Artischocke Kräuter-Vinaigrette v+, glutenfrei, laktosefrei	17
Röbis Surselva Quark-Pizokels Röstzwiebeln Bergkäse Schnittlauch v	16 28
Rigatoni Tomatensauce Auberginen Basilikum Bufala Ricotta v	16 28
Miso Rondini Shiso Mayo Glasnudelsalat Erdnüsse v+, glutenfrei, lactosefrei	36
Zander Safransauce Vongole Venerereis glutenfrei	46
Kalbskotelett Rucola Datterini Mozzarella Rosmarinkartoffeln	57
Chain Steak vom Angus Beef Acquarello Risotto Artischocken knusprige Kräuter glutenfrei	46

Süsses

Käse zum Dessert	15
Guguseli Sauerrahmglace Himbeersauce caramelisierte Mandeln	10
Röbis Coupe Danmark	13
Warmer Schokoladenkuchen Vanilleglace	15
Pavlova Beeren Chantilly Sauerrahmglace	18