



## Proposte di stagione

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Pizza Curcuma</b>  | 24.00 |
| <b>Impasto alla curcuma, base bianca, fiori di zucca, acciughe del cantabrico e ricotta di bufala</b>               |       |
| Weisse Pizza mit Kurkuma, Zucchini Blüten, kantabrische Sardellen und Büffel-Ricotta-Käse                           |       |
| <b>Pizza Tartufata</b>  | 22.00 |
| <b>Base bianca, bufala affumicata in cottura, uovo cbt, prosciutto cotto grigliato, bufala e scaglie di tartufo</b> |       |
| Weisse Pizza, geräucherter Bufala, Ei, gegrillter Schinken, Büffel und Trüffelsplitter                              |       |
| <b>Pizza Dubi</b>   | 22.00 |
| <b>Impasto classico, crema di broccoli, bufala in cottura, nduja, champignon scuro e datterino giallo a crudo</b>   |       |
| Klassischer Teig, Brokkolicreme, gekochter Büffel, Nduja, dunkle Champignon und roher gelber Datterino              |       |
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>Orecchiette fresche con baccala , pomodoro crusco e tarallo</b>              | 22.00 |
| Frische Orecchiette-Nudeln mit Baccala, Crusco-Tomaten und Tarallo  |       |
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>Risotto al wasabi, cioccolato bianco e Vongole</b>                           | 21.00 |
| Risotto mit Wasabi, weisser Schokolade und Venusmuscheln  |       |

### BRANZINO AL SALE

#### **Branzino al sale 1.4 kg**

**servito con le patate bollite allo zafferano, chips di barbabietola e pak choi**

Il branzino in crosta di sale e è un secondo piatto aromatico e saporito, realizzato con un particolare metodo di cottura che prevede di avvolgere il pesce in un composto di albumi, sale ed erbe, che in forno creerà un saporito involucro.

Diversamente dalla comune cottura al forno, e da quella in padella che si ritrova nella ricetta del branzino alle ligure la cottura al sale è uno dei più antichi e salutari metodi di cottura degli alimenti, permette di evitare l'aggiunta di ulteriori condimenti.

Il branzino cuocerà sfruttando il vapore della propria naturale umidità, mantenendo intatti sapore e morbidezza.

**Su prenotazione per 2 persone**

**CHF 100.00**