



ARTUSI

RISTORANTE

IL MENU DEL MESE MAGGIO

Unser besonderes Thema im Monat Mai: **Entdecken Sie die neue Generation Lambrusco**
Hier erfahren Sie, warum dieser spritzige, leichte Wein mit seinem intensiven fruchtigen Bukett so weltberühmt wurde. Bei uns entdecken Sie Lambrusco neu - zum leichten Mittagessen - zu deftigen Speisen - an Sommertagen erfrischend. Sie erhalten bei uns Lambrusco Ceci trocken und amabile (lieblich). Auch einen weissen Lambrusco haben wir im Ausschank.

Vorspeise

TORTINO DI VERDURA

Gemüse-Ricotta-Torte auf einem Tomatenspiegel mit Schlagsahne
und Basilikum _____ 5,50 €

Hauptgerichte

TAGLIATELLE AL RAGU

Tagliatelle mit hausgemachtem Fleischragu
Der Klassiker aus der Emilia Romagna _____ 9,50 €

SALSICCIA ALLA GRIGLIA

dazu gemischter Salat und Rosmarinkartoffeln _____ 13,50 €

FILETTO DI MANZA AL BALSAMICO

Medium gegrilltes Rinderfilet mit Balsamicocreme auf einem Rucola-
bett, dazu Rosmarinbratlinge und gehobelter Grana Padano _____ 24,50 €

ASPARAGI ALLA GENOVESE

Portion Spargel mit Spiegelei und einer Vinaigrette aus kaltgepresstem
Olivenöl und Rotweinessig, dazu Basilikumkartoffeln _____ 14,50 €

Dessert

TORTA DI MANDORLE

warme Mandeltorte mit Vanilleeis und Sahne _____ 5,50 €

3-Gänge-Menue für Genießer

Zu jedem Hauptgericht auf dieser Karte erhalten Sie die
Vorspeise und das Dessert. **Aufpreis _____ 8,50 €**