



GIACOMO'S  
RISTORANTE

# SPEISEKARTE



GIACOMO'S  
RISTORANTE

Indem Sie folgenden QR-Code scannen,  
gelangen Sie ganz einfach zu unserer  
umfangreichen Weinkarte!



Scannerizzando questo codice QR  
accederete facilmente alla nostra carta  
dei vini!

Die Trüffel unserer Gerichte stammen aus  
unserer eigenen Trüffelfarm von *SwissTruffle*.



I tartufi dei nostri piatti arrivano dalla nostra  
farm *SwissTruffle*.



GIACOMO'S  
RISTORANTE

## SAISONALES MENÜ

Geniessen Sie unser saisonales 3-Gang Menü in lockerem Ambiente

CHF 75

Crevetten und Jakobsmuscheln sautiert mit Kamille  
mit Vanille marinierte Cherry-Tomaten  
Tomaten-Sud

\*\*\*

In «Sassella»-Rotwein geschmorte Kalbs-Bäckchen  
Süßkartoffelpüree und saisonales Gemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse  
Himbeer-Gel und Kakao-Crumble

## MENU STAGIONALE

Godetevi il nostro menu stagionale di 3 portate in un atmosfera rilassata

Gamberi e capesante saltati alla camomilla  
pomodorini confit alla vaniglia e acqua di pomodoro

\*\*\*

Guanciale di vitello brasato nel «Sassella»  
purea di patate dolci e verdure di stagione

\*\*\*

Mousse al cioccolato  
con gelee al lampone e crumble al cacao



## KALTE VORSPEISEN

Assortierter Antipastiteller	CHF 18 / 25
Crevetten und Jakobsmuscheln sautiert mit Kamille mit Vanille marinierte Cherry-Tomaten Tomaten-Sud	CHF 27
Gebeizter Saibling mit Sauerklee-Pesto Kürbispüree und grüner Apfel	CHF 25
Kalbscarpaccio mit schwarzem Trüffel Haselnuss-Mayonnaise Topinambur-Chips und blaue Kartoffel	CHF 32
Kaninchen in Porchetta in seinem Sugo Morcheln, Kastanien und Rosmarin	CHF 26

## SUPPEN

Schwarzbrot-Lauch Cremesuppe marinierter Lachs	CHF 15
Doppelte Consommé Gemüse und Rindfleischgarnitur	CHF 14
Tomatencremesuppe Knoblauchbrot-Crostone	CHF 13

## GLI ANTIPASTI

Piatto di antipasti
Gamberi e capesante saltati alla camomilla pomodorini confit alla vaniglia e acqua di pomodoro
Salmerino marinato con pesto di acetosella purea di zucca e mela verde
Carpaccio di vitello ai tartufi neri maionese alla nocciola chips di topinambur e patata viola
Coniglio in porchetta con il proprio sugo spugnone, castagne e rosmarino

## LE ZUPPE

Crema di pane nero e porri salmone marinato
Brodo ristretto di carne verdure e guarnizione di manzo
Crema di pomodoro crostone di pane all'aglio



## TEIGWAREN

Original Spaghetti Carbonara CHF 17 / 24

Agnolotti al «Plin» mit Kalbfleisch-Füllung  
leichte Distel-Creme und Pan Condito CHF 24 / 31

Mais-Tagliatelle mit neapolitanischem Ragout  
Parmesan-Hobel CHF 23 / 30

Trüffel-Brie Tortelli mit Muskatkürbiscreme CHF 22 / 29

## RISOTTI

Thymian-Risotto mit Venusmuscheln  
in Zitronen-Guazzetto (Sud) CHF 24 / 31

Risotto «Castelmagno» mit schwarzem Trüffel CHF 25 / 32

Randenrisotto mit Pecorino-Glacé CHF 22 / 29

## LA PASTA

Spaghetti alla carbonara originale

Agnolotti al «Plin» con ripieno di arrosto di vitello  
crema leggera ai cardi e pan condito

Tagliatelle di mais con ragù napoletano  
scaglie di parmigiano

Tortelli al tartufo e brie  
crema di zucca moscata

## I RISOTTI

Risotto al timo con vongole veraci  
in guazzetto al limone

Risotto al «Castelmagno» con tartufo nero

Risotto alla barbabietola con gelato al pecorino



## FISCHGERICHTE

Wolfsbarsch gebraten Safransauce und Tintenfischtinte *	CHF 48
Steinbutt vom Grill Amatriciana-Sauce (Pancetta, Tomaten, Zwiebeln) *	CHF 51
Seezungenfilet in Butter gebraten Orangen-Basilikumsauce*	CHF 53

## FLEISCHGERICHTE

Lammkarree mit leichter Knoblauchsauce sautierte Artischocken *	CHF 45
Rindsfilet vom Grill karamellierte Tropea-Zwiebeln und Entenleber *	CHF 62
In «Sassella»-Rotwein geschmorte Kalbs-Bäckchen Süßkartoffelpüree	CHF 44
Tagliata vom Rindsentrecôte mit Rucola und Parmesanspänen *	CHF 48

\* Beilagen zur Wahl

Kreolenreis, Tagliatelle, Risotto, Pommes Frites  
oder gebratene Jungkartoffeln

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem  
Gemüse serviert

## I PESCI

Branzino arrosto salsa allo zafferano e nero di seppia *
Rombo alla griglia salsa all'amatriciana (pancetta, pomodori, cipolle) *
Filetti di sogliola al burro salsa all'arancia e basilico *

## LE CARNI

Carré d'agnello con salsa leggera all'aglio carciofi scottati *
Filetto di manzo cipolle di Tropea caramellate e fegato d'anatra *
Guancia di vitello brasato nel «Sassella» purea di patate dolci
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano *

\* Contorni a scelta

Riso al naturale, tagliatelle, risotto, patate fritte  
o patate novelle saltate

Tutti piatti vengono serviti con verdure di stagione



GIACOMO'S  
RISTORANTE

## FALLS NICHT EXPLIZIT DEFINIERT, BEZIEHEN WIR UNSERE PRODUKTE AUS FOLGENDEN LÄNDERN

Kalbfleisch: Schweiz

Lammfleisch: Irland / Australien \*

Rindfleisch: Schweiz / Australien \*\*

Schweinefleisch: Schweiz

Hase: Schweiz

Wachtel: Frankreich

Ente: Frankreich

Hummer: USA / Nordwestatlantik

Jakobsmuschel: Japan / Nordwestpazifik

Tigercrevette: Vietnam / Zucht / ASC (Aquaculture Stewardship Council)

Miesmuschel: Italien / Zucht

Venusmuschel: Italien / Zucht

Dorade: Griechenland Zucht

Seezunge: Niederlande / Nordostatlantik

Thunfisch: Vietnam / Westlicher & Östlicher Pazifik

Wolfsbarsch: Frankreich / Nordostatlantik

\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

\*\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Wünschen Sie vegetarische bzw. gluten- oder laktosefreie Alternativen? Benötigen Sie weitere Informationen zu möglichen Allergenen?

Unser Servicepersonal bietet Ihnen gerne entsprechende Optionen an und erteilt Auskunft über die Herkunft und Zutaten der Speisen.

## SE NON È SPECIFICATA NELLA DESCIZIONE DEL PIATTO, I NOSTRI PRODOTTI ARRIVANO DA

Vitello: Svizzera

Agnello: Irlanda / Australia \*

Manzo: Svizzera / Australia \*\*

Maiale: Svizzera

Lepre: Svizzera

Quaglia: Francia

Anatra: Francia

Astice: USA / Atlantico nord-ovest

Capasanta: Giappone / Pacifico nord-ovest

Gambero: Vietnam / piscicoltura / ASC Aquaculture Stewardship Council)

Cozze: Italia / piscicoltura

Vongola: Italia / piscicoltura

Orata: Grecia piscicoltura

Sogliola: Paesi Basse / Atlantico nord-est

Tonno: Vietnam / Pacifico ovest & est

Branzino: Francia / Atlantico nord-est

\* Può essere stato prodotto con stimolatori della performance non ormonali come l'antibiotica

\*\* Può essere stato prodotto con stimolatori della performance ormonali

Se ha bisogno di un'alternativa vegetariana, senza glutine o senza lattosio, oppure ulteriori informazioni su possibili allergeni, il nostro personale di servizio sarà lieto di fornirle le opzioni e le informazioni appropriate sull'origine e gli ingredienti dei piatti serviti.



## DESSERTS / I DOLCI

<b>Schokoladenmousse</b>	14
Himbeer-Gel und Kakao-Crumble	
<b>Mousse al cioccolato</b>	
gelee al lampone e crumble al cacao	
<b>Orangencreme</b>	14
Limetten-Macaron, Mandarinsorbet und Mandel-Spongecake	
<b>Crema all'arancia</b>	
macaron al lime, sorbetto al mandarino, spugna alle mandorle	
<b>Mascarpone Cheesecake</b>	14
Karamell-Banane	
<b>Cheesecake al mascarpone</b>	
banana al caramello	
<b>Colonel</b>	14
Zitronensorbet mit Vodka	
Sorbetto al limone con vodka	
<b>Kugel Glacé / Sorbet nach Ihrer Wahl</b>	4
Vanille, Zimt, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Haselnuss Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango, Cassis, Mandarine	
<b>Pallina di gelato / sorbetto</b>	
Vaniglia, cannella, cioccolato, caffè, pistacchio, nocciola fragola, lampone, limone, mango, ribes nero, mandarino	
<b>Schlagrahm</b>	1.50

*Patisserie-Klassiker der Zucker-Bäckerei «Fratelli Klainguti» mitten in der Altstadt von Genua. Die Rezepte sind über 150 Jahre alt und werden wie ein Schatz gehütet. Welcome back, gute alte Zeit!*

<b>«Torta Zena»</b>	14
Marsala Zabaione-Creme im Marzipanmantel (enthält Alkohol)	
Crema al marsala con un mantello di marzapane (contiene alcol)	
<b>«Franca»</b>	14
Mandelbiskuit mit Schokoladencreme (enthält Alkohol)	
Biscotto alle mandorle con ripieno e copertura al cioccolato (contiene alcol)	