

10' dieci *al lago*

Benvenuti al ristorante dieci

Schön, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!

Unser dieci Team mit Maestro Tonino freuen sich,
Sie mit leidenschaftlicher,
unverfälschter Italianità verwöhnen zu dürfen.

Genussvoller Start

Gemischter Salat	15.-
Datterini-Tomaten x Burrata	18.-
San Daniele Rohschinken x Tomaten x Bufala Mozzarella	24.-
Gegrillter Pulpo auf Favecrème x Ziegenkäse x Pane Carasau	28.-
Fischvariation x Crevetten x Thunfischcarpaccio x Lachs x Calamaretti auf mediterranem Couscous	29.-
Rindstatar x Burrata x Haselnüsse dazu Kartoffelschaum x Wachtelei	30.-
Vitello tonnato	24.-

Toninos Spezialitäten

Gemüserisotto x Burrata	26.-
Spaghettone „doppio pomodoro“ x Büffelmozzarella Stracciatella x Basilikumpesto	27.-
Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter x Tomatensauce	28.-
Rigatoni alla Genovese x Ossobuco-Ragout x Basilikumchips	29.-
Fregola sarda mit Meeresfrüchten x Erbsencreme x Pecorino Romano	32.-
Linguine auf Ragù vom Rotbarsch x Thunfischbottarga x getrocknete Tomaten	34.-

Sharing

Innovazione	ab 2 Personen	34.-
Rindstatar mit Kartoffelpüree, Lachstatar mit Avocado-Meerrettichschaum, Black Tiger Crevette im Nero di Seppia-Pankomantel auf Wasabipüree, Tuna Carpaccio auf Couscous, Krokette mit Pouletbrust-Füllung, Fregola Sarda & Wachtelspiegelei		

Unsere Fischspezialitäten

Tempura von Fisch x Gemüse		46.-
Wolfsbarsch aus dem Ofen x Bohnen-Kartoffelsalat		52.-
Seezunge all`italiana x Zitronenrisotto und Spinat		54.-
La nostra Zuppa di Pesce	ab 2 Personen	55.-
Wolfsbarsch in der Salzkruste x Zitronenrisotto x Spinat	ab 2 Personen	60.-

Unsere Fleischspezialitäten

Kalbsstreifen alla dieci		46.-
Ossobuco alla milanese x Safranrisotto x Gremolata		48.-
Kalbskotelett x Rosmarinkartoffeln x Butterspinat		69.-
Duett vom Lamm x Ratatouille-Risotto x Thymianjus		49.-
Rindsfilet x Auberginen-Parmigiana x Rosmarinkartoffeln		54.-
Beilagen:		
Blattspinat, Saisongemüse, Tagliolini, Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln, Parmesanrisotto, Safranrisotto, Zitronenrisotto		7.-
Pommes frites aus regionalen Kartoffeln		10.-

Süßes

Panna cotta x Erdbeercoulis		10.-
Crema Catalana		12.-
Tiramisu		12.-
Früchtevariation		12.-
Schokoladentörtchen x Fior di Latte Glace		16.-
Surprise Schokoladenkugel		16.-
Süsse Verführungen		18.-
1 Käsesorte nach Wahl		10.-
Käse Auswahl		18.-
Gorgonzola al cucchiaio DOP, Pecorino Ubriaco & Pecorino Romano, Taleggio DOP, Parmigiano DOP 36 Monate gereift		

Deklaration	Bresaola	Italien	Rind (ohne Hormone)	Irland
	Calamares	Italien	San Daniele	Italien
	Ente	Frankreich	Schinken	Schweiz
	Jakobsmuscheln	Canada	Seezunge	Holland
	Kalb	Schweiz	Speck	Schweiz
	Lamm	Schweiz	Thunfisch	Vietnam
	Miesmuscheln	Italien	Tintenfisch	Italien
	Poulet	Schweiz	Venusmuscheln	Italien
	Riesencrevette	Philippinen	Wolfsbarsch	Griechenland