



ANTIPASTI FREDDI

CHF

INSALATA MISTA Gemischter Salat

10.50

Insalata a foglie – barbabietole – daikon– cetriolo – semi – germogli
Blattsalat – rote Bete – Rettich – Gurke – Samen - Sprossen

INSALATA DI POMODORI Tomatensalat

12.50

Pomodoro – cipolle rosse – rucola – riduzione al balsamico
Tomate – Rote Zwiebel – Rucola – Balsamico Reduction

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO

29.50 manzo – acciughe – puntarelle – salsa al tartufo – tartufo fresco
Rind – Sardellen – Puntarelle – Trüffelsauce – frische Trüffel

SALMONE TATAKI Lachstataki

24.50

Salmone – semi di chia - sesamo – soja – hummus – insalata primaverile
Lachs – Chiasamen – Sesam – Soja – Hummus - Frühlingssalat

BRUSCHETTA AL FORNO Bruschetta

14.50

Pomodoro – capperi – olio al basilico – crema di burrata – aglio fresco
Tomate – Kapern – Basilikumöl – Burratacreme – frischer Knoblauch

TATARE DI TONNO Tunfischatar

28.50

Tonno fresco – salicornia – ravanelli – insalata mizuna – ponzu – gel al limoncello
Tunfischatar – Queller – Radieschen – Mizuna – Ponzu – Limoncellogel



CHF

GAZPACHO

13.50

Zuppa fredda di Verdure – crema di avocado – grissini alle olive -

Kalte Gemüsesuppe – Avocado-creme – Grissini mit Olive

ANTIPASTI CALDI

GAMBERONI PICCANTI Scharfe Riesengarnelen

24.50 / 32.50

Peperoncino –erbette fresche – limone – focaccia

Chili - frische Kräuter - Zitrone – Focaccia

COZZE IN GUAZZETTO Miesmuscheln

19.50 / 28.50

Pomodoro – chili – prezzemolo – crostini all'aglio

Tomate – Chili – Petersilie – Knoblauchbrot -

PASTA FRESCA

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE Ravioli mit Ricotta und Zitrone

27.00

Asparagi verdi – pomodorini gialli – caviale e tartare di salmone

Grüner Spargel – gelbe Kirschtomate – Lachskaviar – Lachstartar

TAGLIATELLE TARTUFO Tagliatelle mit Trüffel

29.50/38.50

Tagliatelle – tartufo nero fresco – salsa al tartufo

Tagliatelle – schwarzer frischer Trüffel – Trüffelsauce



PRIMI

CHF

SPAGHETTI ALL' AGLIO

19.50

Olio d` oliva – aglio – peperoncino – erbette – parmigiano

Olivenöl – Knoblauch – Chili – Kräuter – Parmesan

con gamberoni / mit Riesengarnelen + 13.- CHF

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

24.50

Manzo – maiale - verdure – pomodoro – parmigiano

Rind – Schwein – Gemüse – Tomate – Parmesan

LINGUINE ALLA SICILIANA Linguine – Pesto – getrocknete Tomaten

26.50

Pesto Pomodori secchi – pane aromatizzato – seppia - bottarga

Tomatenpesto – Tintenfisch – aromatische Brotkrümel – Bottarga

LINGUINE VONGOLE Linguine mit Vongole

24.50

Datterine – peperoncino fresco – erbette – aglio

Datteltomaten – frische Chili – Kräuter – Knoblauch

RISOTTO ALLA NERANO Risotto mit Zucchini

25.50

Zucchini alla Scapece – barbabietola

Risotto - Zucchini – Rote Beete Gel



SECONDI

CHF

FILETTO DI ROMBO ALLA GRIGLIA

52.00

Purea di piselli – cipollotti in tempura – patate novelle e salsa allo zafferano

Steinbuttfilet gegrillt – Junglauch in Tempura – Erbsenpüree – Safrankartoffeln

TAGLIATA DI MANZO

42.00

Crema di porcini – funghi portobello croccanti – patate paglia – demi Glace

Rindstagliata - gebackener Portobellopilz – Kartoffelstroh – Steinpilzcreme - Jus

CHEESEBURGER

28.50

Burger di manzo allevato al pascolo – formaggio –

insalata – pomodoro – cetrioli – patatine fritte

Burger vom Weiderind – Käse – Salat – Tomate –

Gewürzgurke – Pommes

Fisch des Tages auf Anfrage

Pesce del giorno – Contorni vari



MENU BAMBINI

CHF

SPAGHETTI NAPOLI

12.50

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit Tomatensauce

CHICKEN NUGGETS

16.50

Bocconcini di pollo croccanti - Patatine fritte

Knusprige Hühnchen-Nuggets - Pommes

FISH AND CHIPS

16.50/28.50

Filetto di Merluzzo in tempura - patatine fritte - salsa tartara

Dorschfilet in Tempura - Pommes - Sauce Tartar

STRACCETTI DI VITELLO

Kalbsgeschnetzeltes

18.50

Straccetti di vitello - purè patate dolci – Broccoli

Kalbsstreifen – Süßkartoffelpüree – Brokkoli



DOLCI

CHF

TORTINO AL CIOCCOLATO Schokoladenkuchen 12.50

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

Schokoladenkuchen mit Vanille Eiscreme

WAFFLE Waffel 14.50

Waffle con gelato caramelita con salsa al caramello e panna

Waffel mit Karamelleis an Karamellsauce und Sahne

MILLEFOGLIE ALLA FRUTTA 12.50

Pasta sfoglia – crema pasticciera – frutta – meringa – panna

Blätterteig – Vanillecreme – Früchte – Meringues – Sahne

MINI PANNA COTTA CON MOUSSE ALLA FRUTTA 5.50

Mini Panna Cotta mit Fruchtmousse

GELATI ASSORTITI 3.50

Verschiedene Eissorten

Espresso – Uva – Pistacchio – Fragola – Vaniglia – Vaniglia Brownie - Cioccolato –

Caramello – Mela – Noci – Frutto della passione & mango –

Limone & lime – Prugna – Fior di latte – Mandorle & miele – Vaniglia Brounie

Espresso – Traube – Pistazie – Erdbeer – Vanille – Schoko –

Karamel – Apfel – Maple Walnut – Passionsfrucht & Mango – Lemon & Lime

-Weisses Sahneeis – Honig & Mandel – Vanille Brownie