

G

ANTIPASTI | INSALATE

- Burrata** con asparagi Verdi e acciughe (V) CHF 19
Burrata mit grünem Spargel und Sardellen
Burrata with green asparagus and anchovies
- Carpaccio di manzo** con rucola e scaglie di grana padano CHF 22
Rinds Carpaccio mit Rucola Salat und Grana Padano Käse
Beef carpaccio with rocket salad and Grana Padano cheese
- Vitello Tonnato** CHF 24
Kalbsfilet mit Thunfischsauce
Veal fillet with tuna sauce
- Insalata primavera** con verdure di stagione e hummus (Ve) CHF 19
Frühlingsalat mit saisonalem Gemüse und Humus
Spring salad with seasonal vegetables and hummus
- Insalata indivia** con gorgonzola, pere e melograno (V) CHF 18
Chicorée-Blauschimmel Salat mit Birnen und Granatapfel
Chicory salad with gorgonzola, pears and pomegranate
- Insalata di pollo e avocado** con mais e popcorn CHF 18
Poulet-Avocado Salat mit Mais und Popcorn
Chicken and avocado salad with corn and popcorn

PASTA | RISOTTO | ZUPPA

Minestra verde (Ve) Saisonale grüne Minestrone <i>Seasonal green minestrone</i>	CHF 16
Tortellini in brodo Poulet Brühe mit Tortellini <i>Chicken broth with tortellini</i>	CHF 18
Gnocchi alla Sorrentina (V) Gnocchi mit Tomatensauce und Büffelmozzarella <i>Gnocchi with tomato sauce and buffalo mozzarella</i>	CHF 26
Tagliatelle al ragù bolognese Tagliatelle mit Ragout Bolognese <i>Tagliatelle with ragout bolognese</i>	CHF 31
Grana Padano risotto con quaglia Grana Padano Risotto mit Wachteln <i>Grana Padano risotto with roasted quail</i>	CHF 32
Spaghetti alle vongole e bottarga Spaghetti mit Muscheln und Bottarga <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	CHF 32

SECONDI

- Parmigiana di melanzane (V)** CHF 24
Auberginen-Parmigiana
Aubergine parmigiana
- Baccalà in guazzetto** con pomodorini freschi, capperi e olive CHF 36
Kabeljau mit frischen Tomaten, Kapern und Oliven
Cod with fresh tomato, capers and olives
- Orata in crosta di sale** con purè di patate e fagiolini verdi (*per due*) CHF 88
Dorade in Salzkruste mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen (*für zwei Personen*)
Seabream baked in salt with mashed potatoes and green beans (for two)
- Pollo alla calabrese** con purè di patate e peperoni
Pikante Poulet Calabrese mit Kartoffelpüree und Peperoni CHF 32
Spicy chicken calabrese with mashed potatoes and peppers
- Cotoletta alla Milanese (per due)** CHF 95
con insalata di rucola e pomodorini e un contorno a scelta
Kalbskotelette Milanese zum Teilen (für zwei Personen)
mit Rucola, Tomaten und Zwiebel Salat sowie eine weitere Beilage nach Wahl
Veal Milanese to share (for two)
with rocket, tomato and onion salad as well as one side dish of choice
- Fregola sarda con frutti di mare** CHF 36
Sardinischer Fisch Eintopf mit Fregola Sarda
Sardinian fish stew with fregola sarda
- Fegato alla veneziana con puree di patate** CHF 34
Kalbsleber im Venezianischen Stil mit Kartoffelpüree
Veal liver Venetian style with mashed potatoes

DAL GRILL

Filetto di manzo Grilliertes Rindsfilet <i>Grilled beef fillet</i>	CHF 48
Paillard di Vitello Grilliertes Kalbspaillard <i>Grilled veal paillard</i>	CHF 42
Orata Grillierte Dorade <i>Grilled sea bream</i>	CHF 42

CONTORNI

Patatine con Grana Padano (V) Grana Padano Pommes <i>Grana Padano french fries</i>	CHF 6
Asparagi alla griglia (V) Grillierter Spargel <i>Grilled asparagus</i>	CHF 10
Spinaci con aglio e peperoncino (V) Spinat mit Knoblauch und Chili <i>Spinach with garlic and chili</i>	CHF 6
Fagiolini Verdi alla partenopea (V) Grüne Bohnen <i>Parthenope fine beans</i>	CHF 6
Tagliolini cacio e pepe gratinati (V) Tagliolini Gratin mit Käse und Pfeffer <i>Tagliolini gratin with cheese and pepper</i>	CHF 7

DOLCI

Tiramisù all'amaretto Tiramisù mit Amaretto <i>Tiramisù with amaretto</i>	CHF 12
Panna cotta allo yuzu con salsa alle more e croccante di noci Yuzu Panna Cotta mit Brombeersauce und Nuss Crumble <i>Yuzu panna cotta with blackberry sauce and nuts crumble</i>	CHF 16
Zabaione al marsala Marsala Zabaione <i>Marsala zabaione</i>	CHF 14
Toblerone Popart con mousse, gelato, croccante e frutti rossi Toblerone Popart aus Mousse, Glace, Crumble und Beeren <i>Toblerone popart from mousse, ice-cream, crumble and berries</i>	CHF 14
Macaron con vaniglia di Tahiti, mango e salsa al mango Tahiti Vanille Macaron mit Mango und Mango Sauce <i>Tahiti vanilla macaron with mango and mango sauce</i>	CHF 17

FORMAGGI

Selezione di formaggi svizzeri e francesi Auswahl an Schweizer und Französischem Käse <i>Selection of Swiss & French cheeses</i>	CHF 24
---	--------

**CARO OSPITE
SE AVETE QUALCHE ALLERGIA ALIMENTARE VI PREGO DI PARLARE CON IL NOSTRO STAFF!**

**SEHR GEEHRTER GAST,
BEI ALLERGENEN FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL!**

**DEAR GUEST
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE SPEAK WITH OUR STAFF!**

DICHIARAZIONE

FLEISCH | MEAT

KALB
VEAL

SCHWEIZ
SWITZERLAND

RIND
BEEF

SCHWEIZ
SWITZERLAND

POULET
CHICKEN

SCHWEIZ
SWITZERLAND

WILDSCHWEIN
BOAR

UNGARN
HUNGARY

FISCH | FISH

KREVETTEN
PRAWNS

VIETNAM
VIETNAM

KABELJAU
COD

NORWEGEN
NORWAY

DORADE
GILTHEAD SEABREAM

PORTUGAL
PORTUGAL