

G

# ANTIPASTI | INSALATE

- Burrata** con pomodorini, ravanelli, olive e capperi (V) CHF 19  
Burrata mit Cherry Tomaten, Radischen, Oliven und Kapern  
*Burrata with cherry tomato, radish, olives and cappers*
- Carpaccio di manzo** con crescione e scaglie di grana padano CHF 22  
Rinds Carpaccio mit Kresse und Grana Padano Käse  
*Beef carpaccio with watercress and Grana Padano cheese*
- Vitello Tonnato** CHF 24  
Kalbsfilet mit Thunfischsauce  
*Veal fillet with tuna sauce*
- Insalata con pesche, almond ,balsamico e Grana Padano** (V) CHF 18  
Pfirsichsalat mit Babylattich, Mandeln, Balsamico und Grana Padano  
*Peach salad with baby gem, almond, balsamic vinegar and Grana Padano cheese*
- Insalata d' estate** (Ve) CHF 19  
Sommer Salat, saisonale Gemüse mit Hummus  
*Summer salad, seasonal vegetables with hummus*
- 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

- Zuppa di pomodoro con mascarpone e pesto (Ve)** CHF 16  
Tomatensuppe mit Mascarpone und Basilikumpesto  
*Tomato soup with mascarpone cheese and basil pesto*
- Tortelli ripieni di coniglio con verdure estive** CHF 24  
Gefüllte Tortelli mit Kaninchen und mit saisonal Gemüse  
*Tortelli stuffed with rabbit and seasonal vegetables*
- Gnocchi alla Sorrentina (V)** CHF 26  
Gnocchi mit Tomatensauce und Büffelmozzarella  
*Gnocchi with tomato sauce and buffalo mozzarella*
- Tagliatelle al ragù bolognese** CHF 31  
Tagliatelle mit Ragout Bolognese  
*Tagliatelle with ragout bolognese*
- Risotto al pesto con tartare di pomodoro e burrata** CHF 29  
Risotto mit Pesto, Tomatentartar und Burrata  
*Risotto with pesto, tomato tartare and burrata cheese*
- Spaghetti alle vongole e bottarga** CHF 32  
Spaghetti mit Muscheln und Bottarga  
*Spaghetti with clams and bottarga*

# 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 33  
*Spicy chicken calabrese with mashed potatoes and peppers*
- Cotoletta alla Milanese** CHF 49  
con insalata di rucola e pomodorini  
Kalbskotelette Milanese mit Rucola, Tomaten und Zwiebel Salat  
*Veal Milanese with rocket salad, tomato and onion*
- 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

<b>Filetto di manzo</b> Grilliertes Rindsfilet <i>Grilled beef fillet</i>	CHF 50
<b>Paillard di Vitello</b> Grilliertes Kalbspaillard <i>Grilled veal paillard</i>	CHF 45
<b>Orata</b> Grillierte Dorade <i>Grilled sea bream</i>	CHF 45

## CONTORNI

<b>Patatine con Grana Padano (V)</b> Grana Padano Pommes <i>Grana Padano french fries</i>	CHF 6
<b>Verdure alla griglia (V)</b> Grilliertes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	CHF 10
<b>Spinaci con aglio e peperoncino (V)</b> Spinat mit Knoblauch und Chili <i>Spinach with garlic and chili</i>	CHF 6
<b>Fagiolini Verdi alla partenopea (V)</b> Grüne Bohnen <i>Parthenope fine beans</i>	CHF 6
<b>Risi e bisi (V)</b> Reis mit Erbsen <i>Rice with peas</i>	CHF 7

## DOLCI

<b>Tiramisù all'amaretto</b> Tiramisù mit Amaretto <i>Tiramisù with amaretto</i>	CHF 12
<b>Panna cotta allo yuzu con salsa alle more e croccante di noci</b> Yuzu Panna Cotta mit Brombeersauce und Nuss Crumble <i>Yuzu panna cotta with blackberry sauce and nuts crumble</i>	CHF 16
<b>Zabaione al marsala</b> Marsala Zabaione <i>Marsala zabaione</i>	CHF 14
<b>Toblerone Popart con mousse, gelato, croccante e frutti rossi</b> Toblerone Popart aus Mousse, Glace, Crumble und Beeren <i>Toblerone popart from mousse, ice-cream, crumble and berries</i>	CHF 14
<b>Tartelletta ai fragola con sorbetto al cioccolato</b> Erdbeer Tartelette mit Basilikum und Schokoladen Sorbet <i>Strawberry tarelette with basil and chocolate sorbet</i>	CHF 16

## FORMAGGI

<b>Selezione di formaggi svizzeri e francesi</b> Auswahl an Schweizer und Französischem Käse <i>Selection of Swiss &amp; 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*

## **FISCH | FISH**

KREVETTEN  
*PRAWNS*

VIETNAM  
*VIETNAM*

KABELJAU  
*COD*

NORWEGEN  
*NORWAY*

DORADE  
*GILTHEAD SEABREAM*

PORTUGAL  
*PORTUGAL*