

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  
Frühlingssalat 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

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

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

## CONTORNI

<b>Patatine con Grana Padano (V)</b> Grana Padano Pommes <i>Grana Padano french fries</i>	CHF 6
<b>Asparagi alla griglia (V)</b> Grillierter Spargel <i>Grilled asparagus</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>Tagliolini cacio e pepe gratinati (V)</b> Tagliolini Gratin mit Käse und Pfeffer <i>Tagliolini gratin with cheese and pepper</i>	CHF 7

## DOLCI

- Tiramisù all'amaretto** CHF 12  
Tiramisù mit Amaretto  
*Tiramisù with amaretto*
- Panna cotta allo yuzu con salsa alle more e croccante di noci** CHF 16  
Yuzu Panna Cotta mit Brombeerensauce und Nuss Crumble  
*Yuzu panna cotta with blackberry sauce and nuts crumble*
- Zabaione al marsala** CHF 14  
Marsala Zabaione  
*Marsala zabaione*
- Toblerone Popart con mousse, gelato, croccante e frutti rossi** CHF 14  
Toblerone Popart aus Mousse, Glace, Crumble und Beeren  
*Toblerone popart from mousse, ice-cream, crumble and berries*
- Tartelletta ai lamponi con sorbetto al cioccolato** CHF 17  
Himbeeren Törtchen mit Schokoladen Sorbet  
*Raspberry tartlet with chocolate sherbet*

## FORMAGGI

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

**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*