

ANTIPASTO

STARTER

VORSPEISEN

-  **Tris inedito** 25.-
Arancino di granchio, alici marinate, trota affumicata
Crab cakes, marinated anchovies, smoked trout
Krabbenküchlein, marinierte Sardellen, geräucherte Forelle
-  **Il salto delle conchiglie** 23.-
Cozze, vongole , cannolicchi, piè d'asino, pomodorini, aglio, basilico, prezzemolo, vino bianco, peperoncino, crostoni di pane nero ai semi.
Mussels, clams, razor clams, donkey feet, cherry tomatoes, garlic, basil, parsley, white wine, chilli, seeded black bread croutons.
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Schwertmuscheln, Eselsfüße, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Weißwein, Chili, entkernte Schwarzbrotcroutons.
-  **Black Agnus in catalogna** 27.-
Carpaccio di manzo, catalogna cimata saltata, vinaigrette alla senape in grani, formaggio gruyere
Beef carpaccio, sautéed cabbage, mustard bean vinaigrette, gruyere cheese
Carpaccio vom Rind, sautierter Kohl, Senfbohnevinaigrette, Gruyere-Käse
-  **Alle porte dell'inverno** 24.-
Petto di quaglia , formentino, cipolline all'aceto balsamico, mela rossa, gherigli di noci, gel di ribes
Quail breast, formentino, spring onions in balsamic vinegar, red apple, walnut kernels, currant gel
Wachtelbrust, Formentino, Frühlingzwiebeln in Balsamicoessig, roter Apfel, Walnusskerne, Johannisbeergel
-  **Lucky Pack 500** 19.-
Tomino fondente, gallette di lenticchie, spuma di barbabietola
Tomino fondant, lentil biscuits, beetroot mousse
Tomino-Fondant, Linsenplätzchen, Rote-Bete-Mousse
-  **6 Ostriche** 18.-
*Solo il venerdì, fino ad esaurimento
*Only on Fridays, subject to availability
*Nur freitags, je nach Verfügbarkeit

PRIMI 
FIRST COURSES 
HAUPTGERICHTEN 

 **Intonazione di gusti** 26.-

Spaghetti chitarra, ragu' di cavolfiore, ventresca tonno cbt, aglio, olio, peperoncino e succo di limone

Spaghetti chitarra, cauliflower ragu, ventresca tuna cbt, garlic, oil, chilli and lemon juice

Spaghetti chitarra, Blumenkohlragu, Ventresca Thunfisch cbt, Knoblauch, Öl, Chili und Zitronensaft

 **o8i** 24.-

Tortiglioni, pomodoro, cipolla, polpettine di carne, puntine maiale, cotenna maiale, aglio, prezzemolo, provolone

Tortiglioni, tomato, onion, meatballs, pork rind, garlic, parsley, provolone cheese

Tortiglioni, Tomaten, Zwiebeln, Fleischbällchen, Schweineschwarte, Knoblauch, Petersilie, Provolone-Käse

 **Sinfonia** 25.-

Risotto carnaroli, brodo, crema cime di rapa, stracciatella, burro, grana, animelle di vitello fritte

Carnaroli risotto, broth, turnip greens cream, stracciatella cheese, butter, grana cheese, fried veal sweetbreads

Carnaroli-Risotto, Brühe, Rübekrautcreme, Stracciatella-Käse, Butter, Grana-Käse, gebratenes Kalbsbries

 **Scrigni del sottobosco** 21.-

Ravioli ripieni ai funghi porcini, vellutata di zucca e porri

Ravioli stuffed with porcini mushrooms, pumpkin and leek velouté

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Kürbis und Lauchvelouté

SECONDI DI CARNE 
SECOND COURSES-MEAT 
HAUPTGERICHTEN FLEISCH 

-  **Agnello in Provenza** 40.-
Lombatina agnello, misto erbe aromatiche, passata di pomodoro, cognac

Lamb loin, mixed herbs, tomato puree, cognac

Lammkarree, gemischte Kräuter, Tomatenpüree, Cognac
-  **Tutto CBT** 38.-
Pancetta di maiale, scalogni, pere, crema di patate alla vaniglia

Pork belly, shallots, pears, vanilla potato cream

Schweinebauch, Schalotten, Birnen, Vanille-Kartoffelcreme
-  **Dalla tradizione** 36.-
Aletta di manzo brasata, sedano, carote, cipolla, concentrato pomodoro, brodo, vino rosso, purea di patate

Braised beef, celery, carrots, onion, tomato concentrate, broth, red wine, mashed potatoes

Geschmortes Rindfleisch, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Tomatenkonzentrat, Brühe, Rotwein, Kartoffelpüree

SECONDI DI PESCE 
SECOND COURSES-FISH 
HAUPTGERICHTEN FISCH 

-  **Pinna Gialla “Mississipi”** 40.-
Tonno rosso, spezie rub americane, spinaci al burro
Red tuna, American rub spices, spinach with butter
Roter Thunfisch, amerikanisches Rub-Gewürz, Spinat mit Butter
-  **Ricciola accartocciata** 38.-
Ricciola, pompelmo rosa, arancia, limone, verza, pomodorini sciroppati
Amberjack, pink grapefruit, orange, lemon, savoy cabbage, cherry tomatoes in syrup
Bernsteinmakrele, rosa Grapefruit, Orange, Zitrone, Wirsingkohl, Kirschtomaten in Sirup
-  **Lampuga in vasocottura** 36.-
Pesce capone, pomodorini, olive nere, ceci, basilico, vino bianco, verdura
Capon fish, cherry tomatoes, black olives, chickpeas, basil, white wine, vegetables
Kapaunfisch, Kirschtomaten, schwarze Oliven, Kichererbsen, Basilikum, Weißwein, Gemüse
-  **Pescato del giorno** 38.-
*Solo il venerdì, fino ad esaurimento
*Only on Fridays, subject to availability
*Nur freitags, je nach Verfügbarkeit

DOLCI 
DESSERTS 
DESSERTS 

-  **Eclair** 12.-
- Pasta bigne', crema soffice al gianduia, glassa al cioccolato bianco, glitter oro alimentare
- Puff pastry, soft gianduia cream, white chocolate icing, gold food glitter
- Blätterteig, weiche Gianduia-Creme, weiße Schokoladenglasur, goldener Lebensmittelglitter
-  **Cacomisù** 12.-
- Savoardi, mascarpone, uova, zucchero, panna, alkermes, cachi
- Savoardi, mascarpone, eggs, sugar, cream, alkermes, persimmon
- Savoardi, Mascarpone, Eier, Zucker, Sahne, Alkermes, Kakipflaume
-  **L'ora solare** 12.-
- Pan di spagna al cioccolato e vaniglia, crema pasticcera alla zucca, gelato all'amaretto, frutta secca sabbata
- Chocolate and vanilla sponge cake, pumpkin custard, amaretto ice cream, sanded dried fruit
- Schokoladen- und Vanillebiskuit, Kürbispudding, Amarettoeis, gesandete Trockenfrüchte
-  **Valtellina** 12.-
- Semifreddo al braulio, crumble di mele
- Braulio parfait, apple crumble
- Braulio-Parfait, Apfelstreusel

INFORMATION

Se avete delle allergie e / o intolleranze alimentari, oppure desiderate informazioni riguardo la provenienza degli alimenti, saremo lieti di informarvi e consigliarvi individualmente

If you have any food allergy or intolerance, or you would like information about the origins of our products, we'll be happy to inform you and advise you individually.

Sollten sie allergien und / oder unverträglichkeiten haben, oder informationen zur herkunft unserer produkte wünschen, freuen wir uns sie diesbezüglich individuell zu beraten und zu informieren

Provenienza delle carni: CH/UY/I/UK
Provenienza dei pesci: E/N/GR/I/VN

Origin of the meat: CH/UY/I/UK
Origin of the fish: E/N/GR/I/VN

Herkunft des Fleisches: CH/UY/I/UK
Herkunft der Fische E/N/GR/I/VN

I prezzi indicati sono da considerarsi in franchi svizzeri, IVA inclusa

Prices in CHF, inclusive of vat

Preise in CHF, inklusive mwst