

ANTIPASTO

STARTER

VORSPEISEN

-  **Che spettacolo** **26.-**
Capesante, tempura al nero di seppia, avocado, lime, salsa agro piccante (1A, 5 A, 6 A, 12 A, 14 A)
Scallops, squid ink tempura, avocado, lime, spicy sour sauce
Jakobsmuscheln, Tintenfisch-Tempura, Avocado, Limette, pikant Sauce
-  **Bruschetta di mare** **23.-**
Bruschetta di pane, cozze, gamberi, alici fritte, polipo, prezzemolo, peperoncino, aglio, vino bianco, pomodorini (1A, 2A, 4A, 5A, 12A, 14A, 8B, 11B)
Bruschetta bread, mussels, shrimps, fried anchovies, octopus, parsley, chilli, garlic, white wine, cherry tomatoes
Bruschetta-Brot, Muscheln, Garnelen, gebratene Sardellen, Oktopus, Petersilie, Chili, Knoblauch, Weißwein, Kirschtomaten
-  **San Daniele** **25.-**
Pinsa sorriso, prosciutto crudo san Daniele, scamorza affumicata, zucchine grigliate, pomodorini infornati (1A, 7A, 8B)
Pinsa sorriso, San Daniele ham, smoked scamorza, grilled courgettes, baked cherry tomatoes
Pinsa sorriso, San Daniele Schinken, Scamorza Käse, gegrillte Zucchini, gebackene Kirschtomaten
-  **Fassona mimosa** **24.-**
Tartare di manzo condito, gelato alla senape, asparagi crudi, tuorlo sodo (3A, 4A, 7A, 10A, 12A , 5B, 6B ,8B, 11B)
Seasoned beef tartare, mustard ice cream, raw asparagus, boiled yolk
Gewürztes Rindertartar, Senfeis, roher Spargel, gekochtes Eigelb
-  **Torta pasqualina** **16.-**
Pasta sfoglia, spinaci, ricotta, uova, parmigiano, vellutata di cardi (1A, 3A, 7A, 8B, 9B,11B)
Puff pastry, spinach, ricotta cheese, eggs, parmesan cheese, velvety cardoon soup
Blätterteig, Spinat, Ricotta-Käse, Eier, Parmesankäse, samtene Karden-Suppe
-  **6 Ostriche** **18.-**
*Solo il venerdì, fino ad esaurimento
*Only on Fridays, subject to availability
*Nur freitags, je nach Verfügbarkeit

PRIMI 
FIRST COURSES 
HAUPTGERICHTEN 

-  **Concentrato di mare** 25.-
- Pasta mista, calamari, gamberi, polipo, cozze, bisque, fumetto, vino bianco, prezzemolo, alga nori (1A, 2A, 4A, 9A, 12 A, 14A, 7B)
- Mixed pasta, squid, shrimps, octopus, mussels, bisque, fumet, white wine, parsley, nori seaweed
- Gemischte Nudeln, Tintenfisch, Garnelen, Oktopus, Muscheln, Biskuit, Fumet, Weißwein, Petersilie, Nori-Algen
-  **Stupefacente** 23.-
- Risotto carnaroli, vino bianco ,brodo , asparagi, stracciatella, scorza limone, scampetti, burro, grana (2A, 3A, 7A, 9A, 4B)
- Carnaroli risotto, white wine, broth, asparagus, stracciatella cheese, lemon zest, scampetti, butter, grana cheese
- Carnaroli-Risotto, Weißwein, Brühe, Spargel, Stracciatella-Käse, Zitronenschalen, Scampetti, Butter, Grana-Käse
-  **L'antica** 22.-
- Tagliatelle, ragu' di carni miste, burro, grana (1A, 3A, 7A, 9A, 12A , 8B, 10B)
- Tagliatelle, mixed meat ragu, butter, grana cheese
- Tagliatelle, gemischtes Fleischragu, Butter, Grana-Käse
-  **Tortelli caprese** 19.-
- Tortelli ripieni, mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, crema di asparagi (1A, 3A, 7A, 9A, 5B, 6B, 8B, 11B)
- Stuffed tortelli, buffalo mozzarella, tomato, basil, cream of asparagus
- Gefüllte Tortelli, Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Spargelsahne

SECONDI DI CARNE

SECOND COURSES-MEAT

HAUPTGERICHTEN FLEISCH

-  **“Green”** 40.-
- Filetto di manzo, panure al basilico, purea di patate con spinaci, zucchini, asparagi, taccole, jus, rosmarino, timo
(1 A, 7 A, 9 A, 12 A, 6 B, 8 B)
- Beef fillet, basil breadcrumbs, mashed potatoes with spinach, courgettes, asparagus, snow peas, jus, rosemary, thyme
- Rinderfilet, Basilikum-Paniermehl, Kartoffelpüree mit Spinat, Zucchini, Spargel, Zuckererbsen, Jus, Rosmarin, Thymian
-  **Agnello croccante** 36.-
- Costolette agnello, pistacchio , pane bianco, parmigiano, albume, polenta grigliata, cipollotto, crema di piselli
(1A, 3A, 5A, 7A, 8 A, 9A, 5B,11B)
- Lamb chops, pistachios, white bread, parmesan cheese, egg white, grilled polenta, spring onion, pea puree
- Lammkoteletts, Pistazien, Weißbrot, Parmesankäse, Eiweiß, gegrillte Polenta, Frühlingszwiebeln, Erbsenpüree
-  **Interessante e sorprendente** 32.-
- Filetto di maiale cbt ai pepi, gorgonzola, jus, panna , porri e rucola fritti (1A, 7A, 9A, 12A, 5B, 8B)
- Fillet of pork cbt with peppers, gorgonzola, jus, cream, fried leeks and rocket
- Schweinefilet cbt mit Paprika, Gorgonzola, Jus, Sahne, gebratenem Lauch und Rucola

SECONDI DI PESCE

SECOND COURSES-FISH

HAUPTGERICHTEN FISCH

- Emozioni di mare** 36.-
Code di gamberoni, calamaretti, trancetto di spigola, cubi di tonno, polipo, battuto di patate, ristretto di bisque al lemongrass (2A, 4A, 9A, 12A, 5B)

King prawn tails, baby squid, sea bass slice, tuna cubes, octopus, mashed potatoes, lemongrass bisque reduction

Garnelenschwänze, Baby-Tintenfisch, Wolfsbarsch in Scheiben, Thunfischwürfel, Tintenfisch, Kartoffelpüree, Zitronengras-Bisque-Reduktion
- Gamberoni beccafico** 34.-
Gamberoni, pangrattato, uvetta, pinoli, prezzemolo, pomodori secchi ,acciughe, olio evo, limone scorza, pecorino (1 A, 2 A , 4 A, 7 A, 3 B, 8 B)

Prawns, breadcrumbs, sultanas, pine nuts, parsley, sun-dried tomatoes, anchovies, olive oil, lemon zest, pecorino cheese

Garnelen, Semmelbrösel, Sultaninen, Pinienkerne, Petersilie, sonnengetrocknete Tomaten, Sardellen, Olivenöl, Zitronenschale, Pecorino-Käse
- Skrei** 33.-
Merluzzo, caviale di melanzane, crema di peperoni colorati, zucchine (4A, 5B, 9B)

Cod, aubergine caviar, coloured pepper cream, courgettes

Kabeljau, Auberginenkaviar, bunte Pfeffercreme, Zucchini
- Pescato del giorno** 38.-
*Solo il venerdì, fino ad esaurimento
*Only on Fridays, subject to availability
*Nur freitags, je nach Verfügbarkeit


DOLCI 
DESSERTS 
DESSERTS 

 **Gelato...split** **12.-**

Banana, mousse cioccolato bianco, arachidi salate tostate, cioccolato fondente (3A, 5A, 7A, 1B, 8B, 10B)

Banana, white chocolate mousse, roasted salted peanuts, dark chocolate

Banane, weiÙe Schokoladenmousse, geröstete gesalzene Erdnüsse, dunkle Schokolade

 **Foresta incantata** **12.-**

Pan di spagna al cioccolato, panna, sciroppo al kirsch, fragole, mirtilli, meringhe (1A, 3A, 7A, 12A, 5B, 6B, 8B)

Chocolate sponge cake, cream, kirsch syrup, strawberries, blueberries, meringues

Schokoladenbiskuit, Sahne, Kirschsirup, Erdbeeren, Heidelbeeren, Meringues

 **Marzo pazzerello** **12.-**

Panna, yogurt bianco, zucchero, gelatina, ananas, creumble al cocco (1A, 3A, 4A, 7A, 5B, 6B, 8B, 11B)

Cream, white yoghurt, sugar, jelly, pineapple, coconut creumble

Sahne, weiÙer Joghurt, Zucker, Gelee, Ananas, Kokosnuss-Crumble

 **Ricordo di un tiramisù** **12.-**

Frolla, frangipane al caffè, cremoso al mascarpone, perle al cioccolato bianco (1A, 3A, 7A, 5B, 6B, 8B, 11B)

Short pastry, coffee frangipane, mascarpone cream, white chocolate pearls

Mürbeteig, Kaffee-Frangipane, Mascarponecreme, weiÙe Schokoladenperlen

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