






ANTIPASTO

STARTER

VORSPEISEN

-  **Il polipo nell'autunno** 25.-
- Polipo saltato con paprika, puntarelle brasate, spuma di barbabietola, polvere di porcini e tapioca soffiata al nero di seppia (7 A, 14 A, 9 B, 12 B)
- Sautéed octopus with paprika, braised puntarelle, beetroot mousse, porcini powder, Puffed tapioca with squid ink
- Gebratener Oktopus mit Paprika, geschmorte Puntarelle, Rote-Bete-Mousse, Porcinpulver, Pufftapioka mit Tintenfischfarbe
-  **Il cocktail nel taco** 23.-
- Taco, insalata iceberg, gamberi, salsa rosa (1 A, 2 A, 3 A, 5 B, 6 B, 8 B, 10 B, 11 B)
- Taco, iceberg lettuce, prawns, pink sauce
- Taco, Eisbergsalat, Krabben, rosa Sauce
-  **Il crudo, il cacciatore e lo sformatino** 26.-
- Prosciutto crudo Piora d'oro, salamino di maiale, sformatino di polenta, verza e formaggio (7A, 12B)
- Prosciutto crudo piora d'oro, pork sausage, cabbage and cheese polenta flan
- Prosciutto crudo piora d'oro, Schweinswurst, Kraut und Käse-Polenta-Torte
-  **Marinato e affumicato** 25.-
- Magatello di manzo, erbe aromatiche, funghi cardoncelli alla griglia, melograno (5 A, 7 A, 8 A)
- Beef offal, sugar, salt, herbs, grilled cardoncelli mushrooms, pomegranate
- Rinderinnereien, Zucker, Salz, Kräuter, gegrillte Cardoncelli-Pilze, Granatapfel
-  **Polenta e funghi** 20.-
- Polenta taragna e funghi porcini (7 A, 9 A, 12 A)
- Polenta taragna and porcini mushrooms
- Taragna mit Polenta und Steinpilzen

PRIMI 
FIRST COURSES 
HAUPTGERICHTEN 

-  **Rummo allo scoglio** **26.-**
- Spaghetti Rummo, vongole, cozze, gamberi e pomodorini
(1 A, 2 A, 3 A, 4 A, 9 A, 12 A, 14 A)
- Spaghetti Rummo, clams, mussels, prawns and cherry tomatoes
- Spaghetti Rummo, Venusmuscheln, Muscheln, Garnelen und Kirschtomaten
-  **Carnaroli spumeggiante** **25.-**
- Risotto Carnaroli, prosecco, ombrina marinata agli agrumi e leggermente affumicata (4 A, 7 A, 8 A, 9 A, 12 A)
- Carnaroli risotto, prosecco, citrus marinated and lightly smoked ombrine
- Carnaroli-Risotto, Prosecco, mit Zitrusfrüchten marinierte und leicht geräucherte Ombrine
-  **Raviolacci nel sottobosco** **24.-**
- Ravioli ripieni di carne (manzo, maiale, tacchino) e funghi misti.
(1 A, 3 A, 6A, 7 A, 9A, 10 A)
- Ravioli stuffed with meat (beef, pork, turkey) and mixed mushrooms.
- Ravioli, gefüllt mit Fleisch (Rind, Schwein, Pute) und gemischten Pilzen.
-  **Povero ma ricco** **21.-**
- Orecchiette, pesto pomodori secchi al peperoncino, fiori di broccoli, patate, scaglie di pecorino (1 A, 3 A, 7 A, 8 A, 9 A)
- Orecchiette, chilli and sun-dried tomato pesto, broccoli florets, potatoes, pecorino flakes
- Orecchiette, Pesto aus Chili und sonnengetrockneten Tomaten, Brokkoliröschen, Kartoffeln, Pecorinoflocken

SECONDI DI CARNE

SECOND COURSES-MEAT

HAUPTGERICHTEN FLEISCH

Bollito misto

40.-

Biancostato, punta di vitello, cotechino, fuso di pollo, lingua di vitello, salsa verde (1 A, 3 A, 4 A, 5 A, 9 A, 12 A)

White veal, veal tip, cotechino, chicken melt, veal tongue, salsa verde

Weißes Kalbfleisch, Kalbfleischspitzen, Cotechino, Hühnerschmelzfleisch, Kalbszunge, Salsa verde

Entrecote squisita

38.-

Entrecote di manzo intera, madeira, pepe verde e rosa, senape in grani (7 A, 8 A, 9 A, 10 A, 12 A)

Whole beef entrecote, madeira, green and pink pepper, mustard seeds

Entrecote vom Rind im Ganzen, Madeira, grüner und rosa Pfeffer, Senfkörner

Fondente al Merlot

36.-

Guancia di manzo, crema di patate affumicata e polenta taragna (7 A, 9, A 12 A, 5 B, 8 B)

Beef cheek, smoked potato cream, polenta taragna

Rinderbäckchen, geräucherte Kartoffelcreme, Polenta Taragna

La HIT del venerdì

38.-

*Specialità della settimana su richiesta al personale di sala, solo il venerdì, fino ad esaurimento

*Speciality of the week on request to the restaurant staff, only on Fridays, subject to availability

*Spezialität der Woche auf Anfrage beim Restaurantpersonal, nur freitags, je nach Verfügbarkeit

SECONDI DI PESCE

SECOND COURSES-FISH

HAUPTGERICHTEN FISCH

-  **Dal Gargano** 38.-
Corba rossa, salsa mediterranea, tarallo croccante
(1 A, 4 A, 8 A, 9 A, 12 A, 5 B, 6 B, 11 B)

Red corba, Mediterranean sauce, crunchy tarallo

Rote Corba, mediterrane Sauce, knuspriger Tarallo
-  **Gamberoni di buona... fortuna** 36.-
Code di gamberoni, spezie cajun, guazzetto di lenticchie
(2A, 4A, 9A, 12 A, 10B, 11B, 13B)

Prawn tails, cajun spices, lentil guazzetto

Garnelenschwänze, Cajun-Gewürze, Linsen-Guazzetto
-  **Lo scozzese** 34.-
Salmon scozzese, erba cipollina, whisky, panna acida, purea di rape e
patate (4 A, 7 A, 9 A, 12 A)

Scottish salmon, chives, sour cream, whisky, mashed turnips and
potatoes

Schottischer Lachs, Schnittlauch, saure Sahne, whisky, Rüben- und
Kartoffelpüree
-  **La HIT del venerdì** 38.-
*Specialità della settimana su richiesta al personale di sala,
solo il venerdì, fino ad esaurimento

*Speciality of the week on request to the restaurant staff,
only on Fridays, subject to availability

*Spezialität der Woche auf Anfrage beim Restaurantpersonal,
nur freitags, je nach Verfügbarkeit

DOLCI 
DESSERTS 
DESSERTS 

 **Sacher rivisitata**

12.-

Pan di spagna al cacao, marmellata di albicocche, crema al cioccolato
(1 A, 3 A, 7 A, 8 A, 5 B, 6 B, 11 B)

Cocoa sponge cake, apricot jam, chocolate cream

Kakao-Biskuitkuchen, Aprikosenmarmelade, Schokoladencreme

 **Ma che... spaghetti**

12.-

Vermicelles di castagne, gelato alla vaniglia, panna, meringhe,
salsa alle more (3 A, 7 A, 8 A, 5 B, 6 B, 12 B)

Chestnut vermicelles, vanilla ice cream, cream, meringues, blackberry
sauce

Kastaniennudeln, Vanilleeis, Sahne, Baiser, Brombeersauce

 **Ananas flambé**

12.-

Ananas, rum, succo d'arancia, gelato vaniglia, nocciole (7 A, 8 A, 12 A)

Pineapple, rum, orange juice, vanilla ice cream, hazelnuts

Ananas, Rum, Orangensaft, Vanilleeis, Haselnüsse

 **Cremoso all'amaretto**

12.-

con vaniglia di tonka e gelatina
(1A,3A, 4A, 7A, 8A,12 A,5B, 6B,11B)

with tonka vanilla and gelatin

mit Tonka-Vanille und Gelatine

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 derrate alimentari: Pesce

- Polipo MA
- Gamberi VN
- Vongole TH
- Cozze ES/IT
- Ombrina TR
- Corba rossa IT
- Gamberoni VN
- Salmone IS/GB
- Tonno in scatola IT
- Spigola GR/HR

Provenienza derrate alimentari: Carne

- Prosciutto crudo CH
- Salamino maiale CH
- Magatello manzo CH
- Ravioli brasati IT
- Biancostato CH
- Punta vitello CH
- Cotechino CH
- Fusi pollo CH/IT
- Lingua vitello CH
- Entrecote PY
- Guancia manzo CH
- Coppa CH
- Salsiccia CH
- Pollo CH/IT
- Arista maiale CH
- Tartare manzo CH
- Tortelli capriolo IT

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

Prices in CHF, inclusive of vat

Preise in CHF, inklusive mwst