


Antipasti

Vorspeisen


 **Insalata verde con rucola – 8**
Grüner Salat mit Rucola (6b, 9b)

Insalata mista – 10
Gemischter Salat (6b, 9b)

Caponata siciliana con pesce spada – 21
Sizilianische Caponata mit Schwertfisch (4a, 9a)

Uovo pochè servito su fonduta al parmigiano, punte di asparago e chips di prosciutto crudo – 17
Pochiertes Ei auf Parmesanfondue mit Spargelspitzen und Rohschinkenchips (12a, 8b)

Prosciutto crudo nostrano “macelleria Gianocca” con büscion di capra, miele e frutta secca – 21
Hausgemachter Rohschinken von der «Metzgerei Gianocca» mit Ziegenkäse, Honig und Trockenfrüchten (7a, 8a)

 **100g Tartare di manzo Fassona al coltello, preparata al momento in cucina – 22**
servita con pane tostato, burro e patatine fritte
100g Rindstatar Fassona-Rind, von Hand geschnitten, frisch in der Küche zubereitet
serviert mit Toast, Butter und Pommes Frites (1a, 3a, 4a, 7a, 10a)

 Le nostre specialità / Unsere Spezialitäten

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

Primi piatti

Erster Gang



Spaghetti alla carbonara con cialda di parmigiano – **25**

Spaghetti Carbonara mit Parmesanchips (1a, 3a, 7a, 6b, 10b)

Gnocchi fatti in casa con gorgonzola, pere marinate e noci – **24**

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola, marinierten Birnen und Walnüssen (1a, 7a, 8a)



Parmigiana di melanzane – **23**

Auberginen-Parmigiana (1a, 7a)

Spaghetti ai frutti di mare, polpo e pomodorino datterino – **28**

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tintenfisch und Datterino-Tomaten (1a, 2a, 4a, 12a, 14a)



Maccheroni, fave, piselli e carciofi – **21**

Maccheroni-Pasta, Bohne, Erbsen und Artischocken (1a, 12a)

Risotto con crema di piselli, pesto di pomodorini secchi e luganighetta

grigliata sbriciolata – **24**

Risotto mit Erbsencreme, Pesto aus getrockneten Kirschtomaten und gegrillter, geschnittener Luganighetta (7a, 12a, 8b)

Bowls - Insalate

Riso giapponese con tonno fresco, pomodorini cherry, carote a julienne, cetrioli,

avocado, salsa di soia, maionese piccante e semi di sesamo – **23**

Japanischer Reis mit frischem Thunfisch, Cherrytomaten, geriebenen Karotten,

Gurken, Avocado Sojasauce, würziger Mayonnaise und Sesamsamen

(3a, 4a, 6a, 10a, 11a, 1b)



Riso giapponese con tofu, avocado, mais, cetrioli, pomodorini, peperoni, salsa teriyaki

semi di sesamo – **22**

Japanischer Reis mit Tofu, Avocado, Mais, Gurken, Cherrytomaten, Peperoni,

Teriyaki-Sauce und Sesam (1a, 6a, 13a)

Caesar salad con pollo grigliato e cotto a bassa temperatura, uovo sodo, crostini di

pane scaglie di grana e salsa caesar – **22**

Caesar Salad mit gegrilltem und bei niedriger Temperatur gegartem Poulet,

hartgekochtem Ei, Brotcroûtons, Grana-Spänen und Caesar-Dressing (1a, 3a, 4a, 7a, 6b, 10b)



Secondi piatti

Hauptgerichte



Burger Internazionale

180g di carne di Fassona speziata al pepe della Tasmania, cheddar, bacon, avocado, pomodoro, insalata e salsa BBQ dello Chef con patatine fritte – **29**

180g Fassona-Rindfleisch, gewürzt mit tasmanischem Pfeffer, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Salat, Chef's BBQ-Sauce und Pommes Frites

(1a, 7a, 10a, 3b, 6b, 11b)



200g Roastbeef di manzo tiepido con patatine fritte – **32**

200g Lauwarmes Roastbeef mit Pommes Frites (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

220g Filetto di manzo svizzero di 1° qualità con patate al rosmarino – **43**

220g Schweizer Rindsfillet von 1° Qualität mit Rosmarinkartoffeln (1b)

Cordon bleu di maiale con prosciutto cotto, formaggio d'Alpe e patatine fritte – **36**

Schweine-Cordon-Bleu mit Kochschinken, Alpkäse und Pommes Frites (1a, 7a, 12a)

Pancia di maiale croccante con agretti e gratin di patate – **28**

Knuspriger Schweinebauch mit Mönchsbarth und Kartoffelgratin (1a, 3a, 7b)

Petto d'anatra laccata al miele e timo su letto di patate dolci, radicchio brasato e coulis di peperone arrostito – **36**

Mit Honig und Thymian glasierte Entenbrust auf einem Bett aus Süsskartoffeln, geschmortem Radicchio und Coulis aus gerösteten Paprikaschoten (1a, 7b, 9b)

Polpo grigliato con maionese fatta in casa al lime, patate novelle e mango piastrato – **32**

Gegrillter Oktopus mit hausgemachter Limetten-Mayonnaise, Frühkartoffeln und gegrillter Mango (3a, 10a, 12a, 14a)



Filetto di lucioperca passato al burro e salvia con crema di patate viola e fagiolini – **38**

Zanderfilet in Butter und Salbei mit Creme aus lila Kartoffeln und grünen Bohnen (4a, 7a)



Specialità della casa

Hausspezialität

-  100g Tartare di manzo Fassona al coltello, preparata al momento in cucina – **22**
servita con pane tostato, burro e patatine fritte
100g Rindstatar Fassona-Rind, von Hand geschnitten, frisch in der Küche zubereitet
serviert mit Toast, Butter und Pommes Frites (1a, 3a, 4a, 7a,10a)
-  200g Tartare di manzo Fassona tagliata al coltello e condita al tavolo – **37**
servita con pane tostato, burro e patatine fritte
200g Rindstatar Fassona-Rind, von Hand geschnitten und am Tisch zubereitet
serviert mit Toast, Butter und Pommes Frites (1a, 3a, 4a, 7a,10a)



Vegano

Vegan

- Gaspacho di cetrioli, avocado, panna vegana acida con pane carasau – **18**
Gurkengazpacho mit Avocado und Sauerrahm, serviert mit Pane Carasau (1a)
- Tortino di verza al cuore morbido di patate e tofu con olio profumato al basilico e noci croccanti – **24**
Wirsing-Kartoffel-Tofu-Törtchen mit zartschmelzendem Kern, verfeinert mit Basilikumöl und knusprigen Nüssen (6a, 8a, 1b)



Pizze classiche

Klassische Pizzen

✓ Margherita – 14

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomaten, Mozzarella, Basilikum (1a, 7a)

✓ Marinara – 13

Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl (1a)

Diavola – 19

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami (1a, 7a, 12b)

Quattro stagioni – 19

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, basilico
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, schwarze Oliven,
Basilikum (1a, 7a, 12b)

Prosciutto crudo – 21

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, olio extravergine d'oliva
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Olivenöl (1a, 7a, 12b)

Prosciutto e funghi – 19

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olio extravergine d'oliva, basilico
Tomaten, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken, Olivenöl, Basilikum (1a, 7a, 12b)

Napoli – 17

Pomodoro, mozzarella, alici, olio extravergine d'oliva, basilico
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Olivenöl, Basilikum (1a, 4a, 7a)

Prosciutto cotto – 18

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Olivenöl, Basilikum (1a, 7a, 12b)

Tonno e cipolle – 18

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, olio extravergine d'oliva
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Olivenöl (1a, 4a, 7a)



Pizze speciali

Spezial Pizzen

Bufalina – 23

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum (1a, 7a)

Rustica – 22

Mozzarella, funghi, salsiccia, pomodori secchi, origano
Mozzarella, Pilze, Tessiner Wurst, getrocknete Tomaten, Oregano (1a, 7a, 12b)

Mascarpone e funghi – 23

Mozzarella, mascarpone, funghi porcini, basilico
Mozzarella, Mascarpone, Steinpilze, Basilikum (1a, 7a)

Pizza vegana – 21

Base di pomodoro, verdure grigliate, olive, rucola, pomodorini
Tomatenbasis, gegrilltes Gemüse, Oliven, Rucola, Kirschtomaten (1a, 12b)


Pizza Internazionale – 25


Pomodoro, rucola, pomodorini, 'nduja, cime di rapa, burrata
Tomaten, Rucola, Kirschtomaten, 'nduja, Stängelkohl, Burrata (1a, 7a, 12b)



Dessert fatti in casa

Hausgemachte Desserts

 Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato alla vaniglia (10 min di attesa) – **13**
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (10 Minuten Wartezeit) (1a, 3a, 7a, 8b, 6b)

 Tiramisù fatto in casa – **9**
Hausgemachtes Tiramisù (1a, 3a, 7a, 6b)

Crema catalana – **10**
Katalanische Creme (3a, 7a)

Panna cotta bicolore, vaniglia e frutti di bosco – **9**
Panna Cotta mit Waldfrüchten (7a, 8b)

Semifreddo all'amaretto – **11**
Amaretto-Parfait (7a, 8b)

Selezione di gelati – **3.50**
Auswahl an Eissorten

Per eventuali altre informazioni chiedere al personale di sala.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa.
Alle Preise sind in CHF, inkl. MwSt.



Provenienza

Herkunft

Carne

Maiale	Svizzera
Manzo	Svizzera, Italia
Salumeria	Svizzera, Italia
Pollo	Svizzera
Anatra	Francia

Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Italien
Aufschnitt	Schweiz, Italien
Poulet	Schweiz
Enten	Frankreich

Pesce

Tonno	FAO 77
Pesce spada	FAO 34
Frutti di mare	Italia
Polpo	FAO 34
Lucioperca	EE/KZ

Fisch

Thunfish	FAO 77
Schwertfisch	FAO 34
Meeresfrüchten	Italien
Tintenfisch	FAO 34
Zander	EE/KZ

Pane

Pane fresco	Svizzera
Focaccia	Fatta in casa

Brot

Frisches Brot	Schweiz
Focaccia	Hausgemacht

