

INSALATE

Insalata primaverile con asparagi, formaggio fresco büscion, uova, soncino e misticanza in olio e limone - 22
Frühlingsalat mit Spargeln, Büscion Frischkäse, Ei, Nüsslisalat und Mesclunsalat an Zitronen-Öl
Spring salad with asparagus, fresh cheese büscion, egg, mesclun and lamb's lettuce in lemon oil

Insalata Caprese con rucola, pomodori ramati, mozzarella, origano fresco e in olio al basilico - 24
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola, frischem Oregano und Basilikum-Öl
Caprese salad with rocket, Ramati tomatoes, mozzarella, fresh oregano and basil oil

Cocktail di gamberi Black Tiger con indivia belga e salsa tradizionale al cognac - 39
Black Tiger Krevettencocktail mit Endivie und traditioneller Sauce an Cognac
Black Tiger prawn cocktail with endives and traditional sauce with cognac

Insalata Caesar con pancetta, scaglie di parmigiano, petto di pollo e salsa Caesar - 36
Caesar-Salat mit Speck, Parmesanspänen, Pouletbrust an Caesar's Sauce
Caesar salad with bacon, parmesan, chicken breast and Caesar sauce



ANTIPASTI

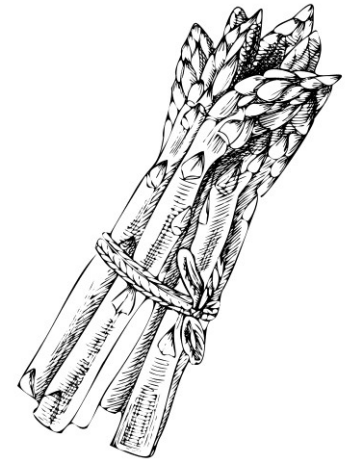
Carpaccio di ventresca di tonno con perle di cetriolo e gel al frutto della passione - 36
Thunfischcarpaccio vom Bauchstück mit Gurkenperlen und Passionsfrüchtegelée
Carpaccio of tuna's exclusive belly piece with cucumber pearls and passion fruit gel

Capresante gratinate con purea di fave, spuma al rafano e focaccia croccante - 29
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Bohnenpüree, Meerrettichschaum und knuspriger Focaccia
Scallops au gratin with fava bean puree, horseradish mousse and crispy focaccia

Duetto di salmone - marinato gravlax e affumicato in casa con salsa rafano & senape-miele - 28
Lachsduett - Hausgeräucherter und mariniertes Lachs mit Meerrettich und Senf-Honig-Sauce
Home made salmon duet - marinated gravlax and home-smoked with horseradish & mustard-honey sauce

Tartare di manzo svizzero condito - 33
con composta di cipolle rosse e uovo affogato al tartufo nero
Tatar vom Schweizer Rind gewürzt serviert mit Chutney aus roten Zwiebeln und pochiertem Ei mit schwarzem Trüffel
Swiss beef tartare served with seasoning with red onion compote and poached egg with black truffle

Asparagi con prosciutto crudo Pioradoro, uovo affogato e salsa olandese - 26
Spargeln mit Tessiner Pioradora Rohschinken, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise
Asparagus with local Pioradoro ham, poached egg and hollandaise sauce



ZUPPE

Minestrone di verdure primaverili - 19
Traditionelle Tessiner Suppe mit Frühlingsgemüse
Spring vegetable minestrone soup

Zuppa di bietole variegata, mascarpone e olio di sesamo - 16
Suppe mit buntem Mangold an Mascarpone und Sesamöl
Variegated beet soup, mascarpone and sesame oil

PRIMI

Risotto Carnaroli agli asparagi verdi e animelle di vitello saltate al porto - 26
Carnaroli Risotto mit grünem Spargel und gerösteten Kalbsmilken an Portwein
Carnaroli risotto with green asparagus and veal sweetbread sautéed with port wine

Ravioli ai carciofi con crema di prezzemolo, mentuccia e crumble aromatico - 24
Artischocken-Ravioli mit Petersiliencreme, Bergminze und würzigem Crumble
Artichoke ravioli with parsley cream, mint and aromatic crumble

Spaghetti freschi con granchio delle nevi, pomodorini e basilico fresco - 38
Frische Spaghetti mit Schneekrabbe, Cherrytomaten und frischem Basilikum
Fresh spaghetti with snow crab, cherry tomatoes and fresh basil

Maltagliati con ragù di faraona e scaglie di provolone dolce - 28
Maltagliati Nudeln mit Perlhuhnragout und Spänen vom süßen Provolonekäse
Maltagliati pasta with guinea fowl ragout and provolone flakes

Lasagne caserecce alla bolognese - 24
Hausgemachte Lasagne Bolognese
Homemade lasagne alla bolognese

SECONDI

Gamberoni Black Tiger alla provenzale con couscous - 42
Black Tiger Riesencrevetten nach provenzalischer Art mit Couscous
Black Tiger prawns Provençal style with couscous

Cuore di filetto di tonno qualità Balfegó ai semi di sesamo e salsa d'avocado e limetta - 44
Balfegó Thunfisch an Sesam und Avocado-Limettensauce
Tuna fillet Balfegó quality with sesame seeds, avocado and lime sauce

Branzino intero alla mediterranea con salsa ai pomodorini, capperi, basilico e timo - 54
Ganzer Wolfsbarsch nach mediterraner Art mit Cherrytomaten, Kapern, Basilikum und Thymian
Whole sea bass Mediterranean style with cherry tomatoes, capers, basil and thyme

Suprema di quaglia con pancetta e salvia - 39
Suprême von der Wachtel mit Speck und Salbei
Quail supreme with bacon and sage

Filetto di manzo alla Rossini - Medaglione di manzo, foie gras, tartufo estivo e salsa al madero - 62
Rindsfilet Rossini mit Foie Gras, Sommertrüffel und Madeira Sauce
Beef fillet Rossini style - Beef medallion, foie gras, summer truffle and madeira sauce

PER DUE

Gran grigliata di mare al salmoriglio - Gamberoni, aragostella, calamaro, capesante e branzino - 130
Meeresspezialitäten vom Grill mit sizilianischem Salmoriglio, - Garnelen, Langustinenschwanz, Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Wolfsbarsch
Great grilled seafood with Salmoriglio sauce - Prawns, baby lobster, squid, scallops and sea bass

Tomahawk di manzo Irlandese alle erbe fini con trio di salse - 160
Tomahawk vom Irischen Rind an feinen Kräutern mit dreierlei Saucen
Irish beef tomahawk with fine herb and trio of sauces

