

INSALATE



Insalata Caprese Pomodori cuori di bue, mozzarella e olio al basilico - 18
Caprese Salat mit Ochsenherz-Tomaten, Mozzarella und Olivenöl an Basilikum
Caprese Salad - cuori di bue tomatoes, mozzarella and basil oil

Insalata estiva - misticanza fresca aromatica, feta greca, olive nere e pomodorini confit - 21
Frische Blattsalate mit griechischem Feta-Käse, schwarzen Oliven und kandierten Tomaten
Mixed leaf salad, greek feta, black olives and confit tomatoes

Grande insalata Caesar con crostini, pancetta, parmigiano, salsa Caesar con petto di pollo - 36 con gamberi - 44
Caesar's Salad mit Croûtons, Speck, Parmesan und Caesar's Sauce mit Pouletstreifen oder mit Garnelen
Large Caesar salad with croutons, bacon, parmesan and Caesar's Sauce, with chicken breast / or prawns

ANTIPASTI

Salmone marinato agli agrumi, salsa alla menta e zenzero con cannolo croccante al sesamo - 28
Marinierter Lachs an Zitrusfrüchten, Minze-Ingwer-Sauce und knuspriger Sesamrolle
Marinated salmon with citrus fruits, mint and ginger sauce and crispy sesame roll

Scaloppe di capasanta scottate con guacamole, croccante di pane aromatico e tortillas di mais - 29
Sautierte Jakobsmuscheln mit Guacamole, Kräuterbrotkrokant und Maistortillas
Sautéed scallops' hearts with guacamole, aromatic bread crumbs and corn tortillas

Merluzzo mantecata su pappa al pomodoro toscana e focaccia tostata - 19
Kabeljau an toskanischer Pappa al pomodoro und gerösteter Focaccia
Cod with Tuscan specialty pappa al pomodoro and toasted focaccia

Tartare di manzo svizzero condita e arricchita con pesche noci e crema al cognac - 33 con caviale - 48
Tartar vom Schweizer Rind verfeinert mit Pfirsichen und Cognaccreme
Swiss beef tartare with peaches and cognac cream

Millefoglie di melanzana alla pizzaiola con polpettine di verdure al cumino e olio al basilico - 17
Millefeuille von der Aubergine mit Tomaten, Oliven und Kapern, Gemüsebällchen mit Kümmel an Basilikumöl
Aubergine millefeuille pizzaiola style with delicately cumin-flavoured vegetable balls and basil oil



ZUPPE

Gazpacho classico con verdure e crostini di pane - 16
Klassische Gazpacho mit Gemüse und Brotcroûtons
Classic gazpacho with vegetables and bread croutons

Vellutata di zucchine - 18
con bacon croccante e panna acida profumata alla menta
Zucchini-suppe mit knusprigem Speck, Sauerrahm und Minze
Courgette soup with crispy bacon, sour cream and mint

PRIMI

Spaghetti alle vongole, prezzemolo e bottarga - 28 con caviale - 43
Spaghetti mit Venusmuscheln, Petersilie und Bottarga
Spaghetti with clams, parsley and roe

Tortelli di ricotta e spinaci al ragù di faraona in bianco con funghi - 28
Tortelli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Perlhuhnragout und Champignons
Tortelli pasta with ricotta and spinach, guinea fowl and champignons

Caserecce con code di aragostelle, pomodori dell'orto e basilico fresco - 44
Caserecce mit Langustinenschwanz an frischen Tomaten und Basilikum
Caserecce pasta with baby lobster, fresh tomatoes and basil

Lasagnetta alla bolognese gratinata - 24
Gratinierte Lasagne nach Bologneser Art
Traditional lasagna Bolognese style

Gnocchetti di patate con melanzane, ricotta e pomodorini appassiti - 25
Kartoffelgnocchi mit Auberginen, Ricotta-Käse und gebackenen Kirschtomaten
Potato dumplings with aubergines, ricotta, fresh basil and cherry tomatoes

Risotto Carnaroli con zucchine, i suoi fiori e burratina fresca - 26
Carnaroli-Risotto mit Zucchini, seinen Blüten und Burratina-Frischkäse
Carnaroli risotto with zucchini, its flowers and fresh burratina



SECONDI



Ossobuco di maiale brasato - 40
in gremolada di arancia e limone con risotto alla milanese
Geschmortes Ossobuco vom Schwein an Orangen-Zitronen Gremoulade mit Safranrisotto
Braised pork ossobuco with orange and lemon gremolada and saffron risotto

Branzino alla mediterranea con capperi e olive nere - 42
Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Kapern, schwarzen Oliven und Kräutersauce
Mediterranean style sea bass from the oven

Gran cacciucco in tegame con crostini di pane nero all'aglio dolce - 39
Reichhaltige Italienische Fischsuppe in der Cocotte serviert mit Knoblauchbrot
Rich Italian style fish soup served in cast iron pot with garlic bread

Galletto svizzero arrostito con olivette taggiasche e rosmarino - 38
Schweizer Brathähnchen mit Taggiasche Oliven und Rosmarin
Roasted Swiss cockerel with Taggiasca olives and rosemary

Filetto di manzo al tartufo estivo - 56
con crema al sedano rapa e riduzione al vino porto
Rinderfilet an Sommertrüffel, Selleriecreme und Portweinreduktion
Beef fillet with summer truffle with celery cream and port wine reduction

Costata di manzo ticinese dry aged ~500gr salsa barbeque e burro alle erbe - 89
Tessiner Dry Aged Hochrippensteak vom Rind ~500gr, Barbequesauce und Kräuterbutter
Ticino dry aged beef rib ~500gr barbeque sauce and herb butter

I secondi sono serviti con contorno di stagione
Die Hauptspeisen werden mit saisonalen Beilagen nach Wahl serviert
Main courses are served with seasonal side dishes

PER DUE

Gran grigliata di mare al salmoriglio - 120
Gamberoni, aragostella, calamaro, capesante e branzino
Meeresspezialitäten vom Grill mit sizilianischem Salmoriglio, Garnelen, Langustinenschwanz, Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Wolfsbarsch
Seafood specialties from the grill with salmoriglio seasoning
Prawns, baby lobster tails, squid, scallops and sea bass

Tomahawk di manzo alle erbe fini con caponata di verdure e trio di salse - 160
Tomahawk vom Rind an feinen Kräutern mit Gemüse-Caponata und dreierlei Saucen
Beef tomahawk with fine herbs with vegetable caponata and tasty sauces



Crème brûlée all'albicocca e vaniglia con gelato al fior di latte - 16
Aprikosen Vanille Crème Brûlée mit Fior di Latte-Eis
Apricot and vanilla crème brûlée with fior di latte ice cream

Panna cotta al cocco e carpaccio di ananas marinato al rum - 16
Kokosnuss-Panna Cotta mit in Rum mariniertem Ananas-Carpaccio
Coconut panna cotta with rum marinated pineapple carpaccio

Semifreddo al caffè arabica con meringa sbriciolata e salsa alla liquirizia - 16
Arabica Kaffee Semifreddo mit Baiser und Lakritzsauce
Arabica coffee semifreddo with crumbled meringue and liquorice sauce

Crema alle pesche noci con crumble di frutta secca e cioccolato bianco - 16
Nektarinen Pfirsich Creme mit Trockenfrucht-Crumble und weisser Schokolade
Nectarine peach cream with dried fruit crumble and white chocolate

Tris di sorbetti con frutta fresca all'anice stellato - 16
Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten und Sternanis
Trio of sorbets with fresh fruit and star anise