

## INSALATE



Insalata estiva con anguria, feta greca, cetrioli pomodoro, olive nere & capperi - 22  
*Sommersalat mit Wassermelone, griechischem Feta, Gurken, Tomaten, schwarzen Oliven und Kapern*  
Summer salad with watermelon, greek feta cheese, cucumber, tomatoes, black olives and capers

Insalata Caprese con rucola, pomodori cuori di bue, mozzarella, origano fresco e olio al basilico - 24  
*Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola, frischem Oregano und Basilikum-Öl*  
Tomato and mozzarella salad with rocket, fresh oregano and basil oil

Insalata di lenticchie con verdure, pomodorini confit, mozzarella di bufala e vinaigrette al coriandolo - 23  
*Linsensalat mit Gemüsebrunoise, konfierten Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Koriandervinaigrette*  
Beluga lentil salad with vegetables, grilled cherry tomatoes, buffalo mozzarella and cilantro vinaigrette

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 shavings, chicken breast and Caesar's sauce

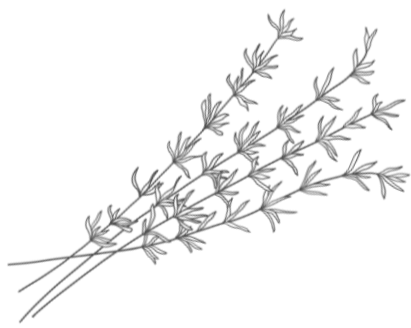
## ANTIPASTI

Ventresca di tonno Otoro con perle di cetriolo e gel al frutto della passione e rapanello - 38  
*Thunfischcarpaccio vom Bauchstück mit Gurkenperlen und Passionsfrüchte-Rettich-Gelée*  
Otoro tuna carpaccio from the belly with cucumber pearls and passion fruit-radish jelly

Duetto di salmone  
marinato gravlax e affumicato in casa con salsa rafano & senape-miele - 28  
*Marinierter Gravlax und hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichcreme und Senf-Honig-Sauce*  
Salmon duet - marinated and home-smoked with horseradish and mustard-honey sauce

Tartare di manzo svizzero condito  
con burrata fresca, tartufo nero estivo, insalata riccia e pane nero tostato - 33  
*Tatar vom Schweizer Rind traditionell zubereitet*  
*serviert mit frischer Burrata, schwarzem Sommertrüffel, Frisée-Salat und getoastetem Schwarzbrot*  
Swiss beef tartare, traditionally seasoned with fresh burrata, black summer truffle, frisée salad and toasted brown bread

Prosciutto crudo ticinese Piora d'Oro con melone Cantalupo - 29  
*Tessiner Rohschinken Piora d'Oro mit Cantaloupe Honigmelone*  
Piora d'Oro, cured ham from the Ticino with Cantalupo honeymelon



## ZUPPE

Gazpacho andaluso con verdure fresche e olio al basilico - 19  
*Andalusischer Gazpacho mit frischem Gemüse und Basilikumöl*  
Andalusian gazpacho with vegetables, olive oil and basil

Crema di zucchine e patate con crostini alla menta fresca - 16  
*Zucchini-Suppe mit Kartoffeln, Croutons, Crème Fraîche und frischer Minze*  
Courgette soup with potatoes, croutons, crème fraîche and fresh mint

## PRIMI

Risotto Carnaroli cacio e pepe nero della Valle Maggia  
con pancia di maialino croccante e jus ristretto - 26  
*Carnaroli Risotto mit Pecorino-Schafskäse und Pfeffer aus dem Maggiatal*  
*mit knusprigem Schweinebauch und reduziertem Jus*

Trofiette fresche con gamberi Black Tiger e pesto di zucchine - 29  
*Frische Trofiette Nudeln mit Black Tiger Garnelen und Zucchini-Pesto*  
Fresh trofiette pasta with Black Tiger prawns and zucchini pesto

Spaghetti freschi alla chitarra con vongole, prezzemolo e bottarga - 27  
*Frische Spaghetti alla chitarra mit Venusmuscheln, Petersilie und Fischrogen*  
Fresh spaghetti alla chitarra with clams, parsley and bottarga roe

Casarecce con melanzane, burrata fresca, pomodori cuore di bue e timo - 26  
*Casarecce Nudeln mit Auberginen, frischer Burrata, Cuore di Bue-Tomaten und Thymian*  
Casarecce pasta with eggplants, burrata, 'cuore di bue' tomatoes and thyme

Lasagne tradizionali con ragù di manzo svizzero e sugo di pomodoro al basilico - 28  
*Hausgemachte Lasagne mit Bolognese vom Schweizer Rind und Tomaten-Basilikum-Sugo*  
Homemade lasagna with Swiss beef bolognese and tomato sauce

## SECONDI

Branzino intero alla mediterranea con capperi, olive, pomodorini e basilico - 42  
*Ganzer Wolfsbarsch nach mediterraner Art mit Kapern, Oliven, Kirschtomaten und Basilikum*  
Whole sea bass Mediterranean style with capers, olives, cherry tomatoes, basil

Cuore di filetto di tonno qualità Balfegó ai semi di sesamo  
con guacamole, nachos al mais, peperoni saltati e panna acidula - 46  
*Balfegó Thunfischfilet an Sesam  
mit Guacamole, Maischips, sautierten Peperoni und Sauerrahm*  
Balfegó tuna fillet with sesame seeds  
guacamole sauce, corn chips, sauteed peppers and sour cream

Filetti di triglia gratinati su crema di fave - 38  
couscous di verdure e arancia con riduzione al balsamico  
*Gratinierte Rotbarbenfilets, Bohnencreme,  
Gemüse-Orangen-Couscous und Balsamico-Reduktion*  
Gratinated red mullet fillets  
with bean cream, vegetable-orange couscous and balsamic reduction

Galletto svizzero arrostito al limone, rosmarino e olive taggiasche -38  
*Schweizer Brathähnchen mit Zitronensauce, Rosmarin und Taggiasca Oliven*  
Swiss roast chicken with lemon sauce and rosemary

Filetto di manzo con jus al Merlot Ticinese e patatine fritte al tartufo - 57  
*Rindsfilet an Tessiner Merlotjus und Pommes frites an Trüffelöl*  
Beef fillet with Ticino Merlot jus and french fries with truffle

I secondi sono serviti con contorno di stagione  
*Die Hauptspeisen werden mit saisonalen Beilagen nach Wahl serviert*  
The main courses are served with a choice of seasonal side dishes.



## PER DUE

Gran grigliata di mare al salmoriglio - 130  
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 Irlandese alle erbe fini con trio di salse - 165  
*Tomahawk vom Irischen Rind an feinen Kräutern mit dreierlei Saucen*  
Irish beef tomahawk with fine herbs and three different sauces

