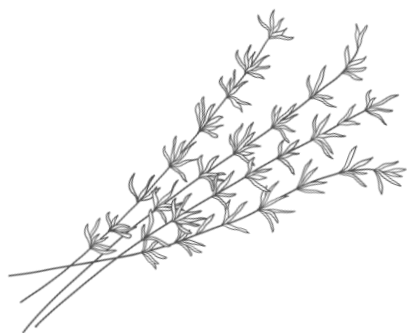


## INSALATE



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 autunnale - misticanza fresca aromatica, noci, robiolino bruciacchiato e barbabietola marinata - 19  
*Herbstsalat - frische Blattsalate, Walnüsse, gebrannter Robiolino Frischkäse und marinierte Rote Bete*  
Autumn salad - fresh aromatic leaf salad, walnuts, charred robiolino and marinated beet

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

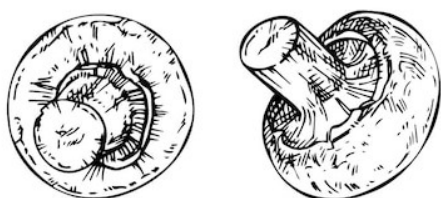
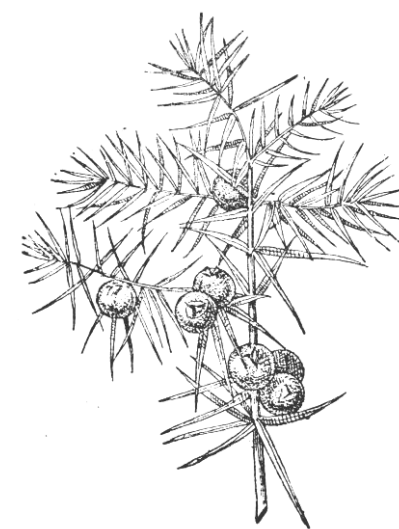
Salmone marinato agli agrumi, salsa alla menta e zenzero con cannolo croccante al sesamo - 28  
*Marinierter Lachs an Zitrusfrüchten, Minze-Ingwersauce und knuspriger Sesamrolle*  
Marinated salmon with citrus fruits, mint and ginger sauce and crispy sesame roll

Polipo spadellato, crema di ceci e patate, pomodorini confit e pesto di capperi - 29  
*Sautierter Oktopus, Kichererbsen-Kartoffelcreme, konfierte Kirschtomaten und Kapernpesto*  
Pan-fried octopus, chickpea and potato cream, confit cherry tomatoes and caper pesto

Pancia di maiale croccante, crema di arachidi e senape con miele millefiori - 28  
*Knuspriger Schweinebauch, Erdnuss-Senfcreme und Wildblumenhonig*  
Crispy pork belly, peanut and mustard cream and wildflower honey

Tartare di capriolo leggermente affumicato, polvere di ginepro e salsa di ciliegie al porto - 33  
*Leicht geräuchertes Hirschtartar, Wacholderbeerenpulver und Portwein-Kirschsauce*  
Lightly smoked venison tartar, juniper powder and port and cherry sauce

Millefoglie di melanzana alla pizzaiola con polpettine di verdure al cumino e olio al basilico - 18  
*Millefeuille von der Aubergine mit Tomaten, Oliven und Kapern und Gemüsefrikadellen mit Kümmel an Basilikumöl*  
Aubergine millefeuille pizzaiola style with delicately cumin-flavoured vegetable balls and basil oil



## ZUPPE

Vellutata di zucca e castagne con coppa di maiale croccante - 16  
*Kürbis-Kastaniensuppe mit knusprigem Schweinenacken*  
Pumpkin and chestnut soup with crispy pork neck

Zuppa di funghi con patate, champignons, gallinacci e porcini - 18  
*Pilzsuppe mit Kartoffeln, Champignons, Pfifferlingen und Steinpilzen*  
Mushroom soup with potatoes, champignons chanterelles and porcinis

## PRIMI

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

Tortelli di ricotta e spinaci al ragù di faraona in bianco con gallinacci - 28  
*Tortelli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Perlhuhnragout und Pfifferlingen*  
Tortelli pasta with ricotta and spinach, guinea fowl and chanterelles

Papardelle al salmì di lepre - 27  
*Pappardelle mit Hasenpfeffer*  
Pappardelle pasta with jugged hare

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

Gnocchetti di patate al ragu' di salsiccia, finocchietto e provolone dolce - 24  
*Kartoffelgnocchi mit Wurstsauce an wildem Fenchel und delikatem Provolone Käse*  
Potato dumplings in sausage sauce with wild fennel sauce and provolone cheese

Risotto Carnaroli con zucca al forno, porri e pancetta tostata - 23  
*Carnaroli-Risotto mit Ofenkürbis, Lauch und knusprigem Speck*  
Carnaroli risotto with baked pumpkin, leek and crispy bacon



## SECONDI

Branzino alla mediterranea con capperi e olive nere - 42  
*Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Kapern, schwarzen Oliven und Kräutern*  
Sea bass with cherry tomatoes, capers, black olives and aromatic herbs

Salmi di capriolo con polenta nostrana e cavoletti di Bruxelles - 42  
*Hirschpfeffer mit Tessiner Polenta und Rosenkohl*  
Venison stew with Ticino polenta and Brussels sprouts

Guancia di manzo brasata al Merlot ticinese - 37  
in gremolada di arancia e limone con risotto alla parmigiana  
*Geschmorte Rinderbäckchen mit Tessiner Merlot an Orangen-Zitronengremolade und Parmesanrisotto*  
Braised beef cheek with Ticino Merlot, orange and lemon gremolada and parmesan risotto

Stinco di maiale svizzero con bietole scottate, cipolline Borrettane e mela verde - 38  
*Schweizer Schweinshaxe mit blanchierten Rüben, Borrettane Zwiebeln und grünem Apfel*  
Swiss pork knuckle with blanched beets, Borrettane onions and green apples

Filetto di manzo con mostarda, gorgonzola DOP e jus ristretto di manzo - 56  
*Rinderfilet mit Senffrüchten, Gorgonzola DOP und reduzierter Rinderjus*  
Beef fillet with fruit mustard, gorgonzola DOP and beef jus

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



## DOLCI

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 Lakritzsaucen*  
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