

## INSALATE

Insalata estiva - 22  
con tonno, mozzarelline, olive nere, uovo sodo, misticanza in olio e limone  
*Mesclun salad mit Thunfisch, Mozzarella, schwarzen Oliven und gekochtem Ei an Zitronen-Öl*  
Mesclun salad with tuna, mozzarella, black olives, boiled egg with oil and lemon

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



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

Insalata Caesar - 36  
con pancetta, scaglie di parmigiano, petto di pollo e salsa Caesar  
*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

Carpaccio di gambero rosso di Mazzara Selezione "Paolo Giacalone" - 37  
con germogli in vinaigrette agrumata & caviale "Golden Queen Malossol"  
*Carpaccio von roten Mazzara Garnelen "Paolo Giacalone" mit Sprossen an Zitrusvinaigrette dazu "Golden Queen Malossol" Kaviar*  
Mazzara red shrimp carpaccio "Paolo Giacalone" selection with sprouts in citrus vinaigrette & "Golden Queen Malossol" caviar

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

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

Supreme di quaglia con pancetta e salvia - 35  
spinacino novello scottato, salsa al marsala e porri novelli  
*Suprême von der Wachtel mit Speck und Salbei, gebratener Babyspinat, Marsala-Sauce und Baby-Lauch*  
Suprême of quail with bacon and sage sautéed baby spinach, Marsala sauce and baby leek



## ZUPPE

Gazpacho andaluso con tortilla alla spagnola - 19  
*Andalusischer Gazpacho mit Tortilla nach spanischer Art*  
Andalusian gazpacho with Spanish tortilla

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

## PRIMI

Risotto Carnaroli cacio e pepe nero della Valle Maggia  
con pancia di maialino croccante e jus ristretto - 26  
*Carnaroli Risotto «Cacio e Pepe» mit Pecorino-Schafskäse und Pfeffer aus dem Maggiatal mit knusprigem Schweinebauch und reduziertem Jus*  
Carnaroli risotto "Cacio e Pepe" with pecorino sheep's cheese and pepper from the Maggia Valley with crispy pork belly and reduced jus

Trofiette fresche con calamaretti spadellati e pesto di basilico - 26  
*Frische Trofiette Nudeln mit kleinen, sautierten Tintenfischen und Basilikum-Pesto*  
Fresh trofiette pasta with small, sautéed squid and basil 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

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

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

## SECONDI

Gran cacciucco con pesce e frutti di mare - 42  
*Reichhaltige Italienische Fischsuppe im Eisengusstopf serviert*  
Hearty italian fish soup served in an iron pot

Cuore di filetto di tonno qualità Balfegó ai semi di sesamo  
salsa guacamole, tortilla essiccata, peperoni scottati e panna acidula - 46  
*Balfegó Thunfischfilet an Sesam mit Guacamole-Sauce,  
dazu Trockentortilla mit gebratenen Peperoni und Sauerrahm*  
Balfegó tuna fillet with sesame seeds and guacamole sauce,  
served with a dry tortilla with fried peppers and sour cream

Filetti di triglia gratinati su crema di fave - 38  
couscous di verdure e arancia con riduzione al balsamico  
*Gratinierte Rotbarbenfilets auf 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 e rosmarino -38  
*Schweizer Brathähnchen mit Zitronensauce und Rosmarin*  
Swiss roast chicken with lemon sauce and rosemary

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

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



aperto tutte le sere dalle ore 16.30  
jeden Abend ab 16.30 Uhr geöffnet  
open daily from 4.30pm

## SNACKS

### Quaglia in mantello

con suprema di quaglia avvolti nella pancetta  
*Quail in cloak with quail supreme wrapped in bacon*  
3 pezzi / 5 pezzi

29 / 44

### Pollo alla cubana con riso

pollo con verdure e fagioli leggermente piccante con riso  
*Cuban chicken & rice with vegetables and beans*

32

### Gyoza

ravioli giapponesi fatti in casa  
con ripieno di tartufo opp. di esclusivo manzo Wagyu  
*Homemade Japanese ravioli with truffle filling  
or exclusive Wagyu beef filling*  
4 pezzi / 6 pezzi

24 / 36

### Primo del giorno

*Pasta of the day*

25

### Hamburger Parco Paradiso

Angus Beef 200gr

38

Wagyu Beef 180gr

59

con pomodoro, insalata, formaggio cheddar,  
pancetta croccante e patatine fritte  
*with tomato, lettuce, cheddar, bacon and french fries*

Vegi Burger 180gr con crema di nocciole

38

### Club Sandwich

pollo, pomodoro, lattuga, uovo, pancetta  
servito con patatine fritte  
*chicken breast, tomato, lettuce, egg, bacon  
served with french fries*

42

### Caesar's Salad

lattuga, pancetta croccante, parmigiano, crostini  
e salsa Caesar  
*lettuce, bacon, parmigiano, bread croûtons, Caesar's Sauce*  
con pollo arrostito - *with chicken*  
con gamberoni Black Tiger - *with Black Tiger prawns*  
con pancia di maiale croccante - *with crispy pork belly*

36

44

36

### Cocktail di gamberoni

con salsa cocktail al rum cubano e indivia  
*Prawn cocktail with Cuban rum cocktail sauce and endive*  
3 pezzi / 5 pezzi

26 / 39

### Tartare di manzo svizzero

condita tradizionalmente e servita con toast caldi  
*traditionally seasoned and served with warm toast*

33

### Duetto di salmone

salmone affumicato in casa & gravlax  
con toast, crème fraîche e salsa al senape e miele  
*home smoked salmon and cured gravlax  
with baked potato, sour cream and mustard-honey sauce*

28

### Roastbeef all'inglese

con gratin di patate e salsa tartara, servito con toast  
*Roastbeef with potato gratin and tartare sauce  
served with warm toast*

28

### Selezione di bruschette

tartare di manzo e di salmone, pomodoro & basilico,  
salmone affumicato, pollo arrosto, roastbeef,  
pesto di olive, cetriolo & crème fraîche 8 pezzi  
*beef and salmon tartar, tomato & basil,  
smoked salmon, roasted chicken, roastbeef,  
olive pesto, cucumber & crème fraîche. 8 pc.*

28

