



INSALATE

Insalata Caprese - 18
Pomodori cuori di bue, mozzarella e olio al basilico **7**
Caprese Salat mit Ochsenherz-Tomaten, Mozzarella und Olivenöl an Basilikum

Insalata estiva - 21
Misticanza fresca aromatica, feta greca, olive nere e pomodorini confit **7,8**
Frische Blattsalate mit griechischem Feta-Käse, schwarzen Oliven und kandierten Tomaten

Grande insalata Caesar
con crostini, pancetta, parmigiano, salsa Caesar con petto di pollo **CH** - 36
con gamberi **VIE** 44 **1,7,8**
Caesar's Salad mit Croûtons, Speck, Parmesan und Caesar's Sauce mit Pouletstreifen oder mit Garnelen

ANTIPASTI

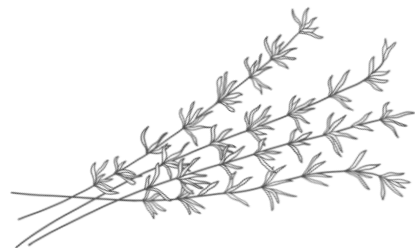
Salmone **NOR** marinato agli agrumi - 28
Salsa alla menta e zenzero con cannolo croccante al sesamo **1,7,8,11**
Marinierter Lachs an Zitrusfrüchten, Minze-Ingwer-Sauce und knuspriger Sesamrolle

Scaloppe di capasanta **GIA** scottate - 29
con guacamole, croccante di pane aromatico e tortillas di mais **1,4,8**
Sautierte Jakobsmuscheln mit Guacamole, Kräuterbrotkrokant und Maistortillas

Pappa al pomodoro toscana - 19
Quenelle di merluzzo **USA** e focaccia tostata **1,4**
Toskanische Pappa al pomodoro mit Kabeljau und gerösteter Focaccia

Tartare di manzo svizzero **CH** - 33 *con caviale* - 48
condita e arricchita con pesche noci e crema al cognac **1,3,10,12**
Tartar vom Schweizer Rind verfeinert mit Pfirsichen und Cognaccreme

Millefoglie di melanzana alla pizzaiola - 17
con polpettine di verdure al cumino e olio al basilico **8,9,11**
Millefeuille von der Aubergine mit Tomaten, Oliven und Kapern
Gemüsebällchen mit Kümmel an Basilikumöl



ZUPPE

Gazpacho classico - 16
con verdure e crostini di pane **1,9,12**
Klassische Gazpacho mit Gemüse und Brotcroûtons

Vellutata di zucchine - 18
Con bacon croccante e panna acida profumata alla menta **1,7**
Zucchini-suppe mit knusprigem Speck, Sauerrahm und Minze

Allergeni:

1) Cereali con glutine 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5) Arachidi 6) Semi di soia 7) Latte (compreso lattosio) 8) Frutta a guscio (noci) 9) Sedano 10) Senape 11) Semi di sesamo 12) Anidride solforosa e solfiti 13) Lupini 14) Molluschi

PRIMI

Spaghetti alle vongole dal pacifico, prezzemolo e bottarga - 28 *con caviale* - 43 **1,4,12**
Spaghetti mit Venusmuscheln, Petersilie und Bottarga

Tortelli di ricotta e spinaci al ragù di faraona in bianco con funghi - 28 **1,3,7,12**
Tortelli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Perlhuhnragout und Champignons

Caserecce con code di aragostelle **SUA**, pomodori dell'orto e basilico fresco - 44 **1,2**
Caserecce mit Langustinenschwanz an frischen Tomaten und Basilikum

Lasagnetta alla bolognese gratinata - 24 **1,7,9,12**
Gratinierte Lasagne nach Bologneser Art

Gnocchetti di patate con melanzane, ricotta e pomodorini appassiti - 25 **1,7**
Kartoffelgnocchi mit Auberginen, Ricotta-Käse und gebackenen Kirschtomaten

Risotto Carnaroli con zucchine, i suoi fiori e burratina fresca - 26 **7,12**
Carnaroli-Risotto mit Zucchini, seinen Blüten und Burratina-Frischkäse



SECONDI

Ossobuco di maiale **CH** brasato - 40
in gremolada di arancia e limone con risotto alla milanese **7,12**
Geschmortes Ossobuco vom Schwein an Orangen-Zitronen Gremoulade mit Safranrisotto

Branzino **GRE** alla mediterranea con capperi e olive nere - 42 **4,12**
Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Kapern, schwarzen Oliven und Kräutersauce

Gran cacciucco in tegame con crostini di pane nero all'aglio dolce - 39 **1,2,4,9**
Reichhaltige Italienische Fischsuppe in der Cocotte serviert mit Knoblauchbrot

Galletto svizzero **CH** arrostito con olivette taggiasche e rosmarino - 38 **12**
Schweizer Brathähnchen mit Taggiasche Oliven und Rosmarin

Filetto di manzo **PAR** al tartufo estivo - 56
con crema al sedano rapa e riduzione al vino porto **9,12**
Rinderfilet an Sommertrüffel, Selleriecreme und Portweinreduktion

Costata di manzo ticinese **CH** dry aged ~500gr salsa barbeque e burro alle erbe - 89 **8,12**
Tessiner Dry Aged Hochrippensteak vom Rind ~500gr, Barbequesauce und Kräuterbutter

I secondi sono serviti con contorno di stagione
Die Hauptspeisen werden mit saisonalen Beilagen nach Wahl serviert

PER DUE

Gran grigliata di mare al salmoriglio - 120
Gamberoni **VIE**, aragostella **SUA**, calamaro **ARG**, capesante **GIA** e branzino **GRE**, **4,12,14**
Meeresspezialitäten vom Grill mit sizilianischem Salmoriglio, Garnelen, Langustinenschwanz, Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Wolfsbarsch

Tomahawk di manzo **POL** alle erbe fini con caponata di verdure e trio di salse - 160 **8,9,12**
Tomahawk vom Rind an feinen Kräutern mit Gemüse-Caponata und dreierlei Saucen