

INSALATE

Insalata estiva - 22

con tonno, mozzarelline, olive nere, uovo sodo, misticanza in olio e limone
Mesclunsalat 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 fresca - 16

Zucchini Cremesuppe mit Kartoffeln, Croutons und Crème Fraîche an frischer Minze
Courgette cream soup with potatoes, croutons and crème fraîche with fresh 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

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 casarecce 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, 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

