

INSALATE

Insalata primaverile con asparagi, büscion, uova, soncino e misticanza in olio e limone - 22
Frühlingsalat mit Spargeln, Büscion Frischkäse, Ei, Nüsslisalat und Mesclunsalat an Zitronen-Öl
Spring salad with asparagus, fresh cheese büscion, egg, mesclun und and lamb's lettuce in lemon oil

Caprese con rucoletta, pomodori ramati, mozzarella, origano fresco e in olio al basilico - 24
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola, frischem Oregano und Basilikum-Öl
Caprese salad with roquette, Ramati tomatoes, mozzarella, fresh oregano and basil oil

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

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, chicken breast and Caesar sauce

ANTIPASTI

Carpaccio di ventresca di tonno con perle di cetriolo e gel al frutto della passione - 36
Thunfischcarpaccio vom Bauchstück mit Gurkenperlen und Passionsfrüchtegelée
Carpaccio of tuna's exclusive belly piece with cucumber pearls and passion fruit gel

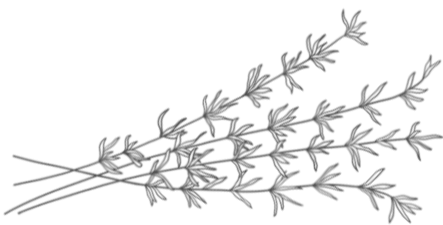
Capesante gratinate con purea di fave, spuma al rafano e focaccia croccante - 29
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Bohnenpüree, Meerrettichschaum und knuspriger Focaccia
Scallops au gratin with fava bean puree, horseradish mousse and crispy focaccia

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
Home made salmon duet - marinated gravlax & home-smoked with horseradish & mustard-honey sauce

Tartare di manzo svizzero condito - 33
con composta di cipolle rosse e uovo affogato al tartufo nero
Tatar vom Schweizer Rind gewürzt serviert mit Chutney aus roten Zwiebeln und pochiertem Ei mit schwarzem Trüffel
Swiss beef tartare served with seasoning with red onion compote and poached egg with black truffle

Asparagi con prosciutto crudo Pioradoro, uovo affogato e salsa olandese - 26
Spargeln mit Tessiner Pioradora Rohschinken, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise
Asparagus with local Pioradoro ham, poached egg and hollandaise sauce

ZUPPE



Minestrone di verdure primaverili - 19
Traditionelle Tessiner Suppe mit Frühlingsgemüse
Spring vegetable minestrone soup

Zuppa di bietole variegata, mascarpone e olio di sesamo - 16
Suppe mit buntem Mangold an Mascarpone und Sesamöl
Variegated beet soup, mascarpone and sesame oil

PRIMI

Risotto Carnaroli agli asparagi verdi e animelle di vitello saltate al porto- 26
Carnaroli Risotto mit grünem Spargel und gerösteten Kalbsmilken an Portwein
Carnaroli risotto with green asparagus and veal sweetbread sautéed with port wine

Ravioli ai carciofi con crema di prezzemolo, mentuccia e crumble aromatico - 24
Artischocken-Ravioli mit Petersiliencreme, Bergminze und würzigem Crumble
Artichoke ravioli with parsley cream, mint and aromatic crumble

Spaghetti freschi con granchio delle nevi, pomodorini e basilico fresco - 38
Frische Spaghetti mit Schneekrabbe, Cherrytomaten und frischem Basilikum
Fresh spaghetti with snow crab, cherry tomatoes and fresh basil

Maltagliati con ragù di faraona e scaglie di provolone dolce - 28
Maltagliati Nudeln mit Perlhuhnragout und Spänen vom süßen Provolonekäse
Maltagliati pasta with guinea fowl ragout and provolone flakes

Lasagne caserecce alla bolognese - 24
Hausgemachte Lasagne Bolognese
Homemade lasagne alla bolognese



SECONDI

Gamberoni Black Tiger alla provenzale con couscous - 42
Black Tiger Riesencrevetten nach provenzalischer Art mit Couscous
Black Tiger prawns Provençal style with couscous

Cuore di filetto di tonno qualità Balfegó ai semi di sesamo e salsa d'avocado e limetta - 44
Balfegó Thunfisch an Sesam und Avocado-Limettensauce
Tuna fillet Balfegó quality with sesame seeds, avocado and lime sauce

Branzino intero alla mediterranea con salsa ai pomodorini, capperi, basilico e timo - 54
Ganzer Wolfsbarsch nach mediterraner Art mit Cherrytomaten, Kapern, Basilikum und Thymian
Whole sea bass Mediterranean style with cherry tomatoes, capers, basil and thyme

Suprema di quaglia con pancetta e salvia - 39
Suprême von der Wachtel mit Speck und Salbei
Quail supreme with bacon and sage

Medaglione di manzo alla Rossini con fois gras, tartufo estivo e salsa al maderia - 62
Rindsfilet Rossini mit Fois Gras, Sommertrüffel und Madeira Sauce
Beef fillet Rossini style - Beef medallion, fois gras, summer truffle and madeira sauce

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

