



## ANTIPASTI

VORSPEISE / STARTERS / ENTRÉES

	1/2	1
<b>Prosciutto di Parma con giardiniera casalinga</b> <i>Parma Schinken mit Gemüse</i> <i>Parma raw ham with vegetables</i> <i>Jambon de Parme avec giardiniera maison</i>	22.--	28.--
<b>Salametto nostrano di maiale</b> <i>Salametto von Schwein</i> <i>Pork salami</i> <i>Saucisson de porc typique</i>		11.--
<b>Bruschette con pomodoro e basilico</b> <i>Veröstete Brotscheibe mit Tomaten und Basilikum</i> <i>Toasted bread with tomatoes and basil</i> <i>Bruschetta à la tomate et au basilic</i>	10.--	13.--
<b>Antipastino della casa</b> <i>Salametto - fiore di zucca ripieno di fonduta, fritto - crostino con paté - bruschetta con pomodoro</i> <i>Salami, Frittiert Zucchiniblüte, gefüllt mit Fondue Käse, röstbrote mit paté - Bruschetta mit Tomaten</i> <i>Salami, Fried courgette flower with cheese fondue, canapés with paté - Bruschetta with tomato</i> <i>Salami, Fleurs de courgettes farcies avec du fromage fondu, frits, croûton avec pâté - Bruschetta à la tomate</i>		19.--
<b>Fiori di zuccina, ripieni di fonduta, fritti</b> <i>Frittierte Zucchini Blüten, gefüllt mit Fondue Käse</i> <i>Fried courgette flowers with cheese fondue</i> <i>Fleurs de courgettes farcies avec du fromage fondu, frits</i>	15.--	19.--
<b>Tartare classico, di manzo svizzero, con patatine fritte</b> <i>Schweizer Rindertatar mit Pommes frites</i> <i>Swiss beef tartare with french fries with French fries</i> <i>Tartare classique avec de la viande suisse avec des pommes frites</i>	28.--	36.--



## ANTIPASTI DI MARE

VORSPEISE AUS DEM MEER / SEAFOOD STARTERS / ENTRÉES DE MER

	½	1
<b>Insalata di polpo tiepida con patate e olive taggiasche</b> <i>Lauwarme, Oktopus-Salat mit Kartoffeln und Oliven</i> <i>Salad of octopus with potatoes and olives</i> <i>Salade de poulpe tiède avec des pommes de terre et des olives cailletier</i>	23.--	28.--
<b>Acciughe del Mar Cantabrico con burrata e crostini</b> <i>Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Burrata-Käse und Croutons</i> <i>Anchovies of the Cantabrian Sea with burrata cheese and croutons</i> <i>Anchois de la mer Cantabrique avec fromage burrata et croûtons</i>		21.--
<b>Tartare di ricciola con frutto della passione e curry</b> <i>Adlerfisch -Tartar mit Passionsfrucht und Curry</i> <i>Amberjack tartare with passion fruit and curry</i> <i>Tartare de sériole au fruit de la passion et au curry</i>	24.--	32.--
<b>Code di gamberi fritte con salsa agrodolce</b> <i>Fritierte Garnelenschwänze mit süß-saurer Sauce</i> <i>Fried prawn tails with sweet and sour sauce</i> <i>Queues de crevettes frites à la sauce aigre-douce</i>	23.--	28.--



## INSALATE

SALATE / SALAD / SALADES

	½	1
<b>Insalata caprese con mozzarelline di bufala</b> <i>Büffel Mozzarella und Tomaten</i> <i>Buffalo's mozzarella and tomatoes</i> <i>Salade Caprese avec mozzarellas de buffle</i>	18.--	22.--
<b>Insalata Nizzarda</b> <i>Nizza-Salat</i> <i>Salad nicoise</i> <i>Salade niçoise</i>	18.--	22.--
<b>Assortimento di verdure grigliate</b> <i>Gemüse vom Grill</i> <i>Grilled vegetables</i> <i>Assortiment de légumes grillés</i>	18.--	22.--
<b>Insalata mista verde</b> <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i> <i>Salade verte mélangée</i>	10.--	13.--
<b>Insalata mista</b> <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i> <i>Salade mixte</i>	10.--	13.--



## PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSE / PLATS PRINCIPAUX

	½	1
<b>Taglierini con funghi porcini trifolati</b> <i>Taglierini mit Steinpilze</i> <i>Taglierini with porcini mushrooms</i> <i>Taglierini aux cèpes sautés</i>	<b>20.--</b>	<b>24.--</b>
<b>Gnocchi di patate con pomodoro e basilico</b> <i>Kartoffelklösschen mit Tomaten und Basilikum</i> <i>Potato dumplings with tomatoes and basil</i> <i>Gnocchi de pommes de terre aux tomates et au basilic</i>	<b>15.--</b>	<b>19.--</b>
<b>Spaghetti di grano duro allo Scoglio</b> <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i> <i>Spaghetti with seafood</i> <i>Spaghetti aux fruits de mer</i>	<b>p.p. 26.--</b>	<b>p.p. 32.--</b> Min. 2 pers.
<b>Spaghetti di grano duro alle vongole veraci</b> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti aux palourdes veraci</i>	<b>23.--</b>	<b>28.--</b>
<b>Straccetti alle erbeite con sugo di gamberi, zafferano e verdure</b> <i>Straccetti mit Kräutern und Garnelen, Safran und Gemüse</i> <i>Straccetti with herbs and shrimps, saffron and vegetables</i> <i>Straccetti avec sauce aux crevettes, safran et légumes</i>	<b>23.--</b>	<b>28.--</b>



## PIATTI DI PESCE

FISCH / FISH MAIN DISHES / PLATS DE POISSON

### **Filetti di pesce persico con risotto alle verdure**

*Eglifilet mit Risotto mit Gemüse*

*Fillet of perch with risotto with vegetables*

*Filets de perche avec risotto aux petits légumes*

**36.--**

### **Filetti di branzino alla mediterranea**

*con patate, olive, pomodorini, capperi e basilico*

*Seebarsch-filet nach Mittelmeerart mit Kartoffeln, Oliven, Cherrytomaten, Kapern und Basilikum*

*Bass Mediterranean style with potatoes, olives, cherry tomatoes, capers and basil*

*Filet de bar à la Méditerranée*

**39.50**

### **Code di gamberi al curry con frutta e riso**

*Curry-Garnelenschwänze mit Früchte und Reis*

*Curry prawn tails with fruits and rice*

*Queues de crevettes au curry, fruits et riz*

**46.--**



## PIATTI DI CARNE DALLA PADELLA

FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / PLATS DE VIANDE À LA POÊLE

### **Fegato di vitello alla veneta, con rösti dorati**

*Kalbsleber Venezianischer-Art mit Rösti*

*Calf liver Venetian style with rösti*

*Foie de veau style vénitien, avec rösti*

34.--

### **Orecchia d'elefante con rucola e pomodorini e patatine fritte**

*Grosses Wiener Schnitzel mit Rauke, Tomaten und Pommes frites*

*Big breaded veal steak with rocket, tomatoes and French fries*

*Escalope de veau avec rouquette, tomates cerise et pommes frites*

38.--

### **Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti dorati**

*Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti*

*Strips of veal Zurich style, in a mushrooms sauce, with rösti*

*Concassé de veau façon Zurich avec rösti*

36.--

### **Piccata di maiale alla milanese con risotto allo zafferano**

*Schwein-Piccata nach Mailänderart mit Safranrisotto*

*Porc piccata with saffron risotto*

*Piccata de cochon avec risotto*

28.--

### **Cordon bleu della casa**

*con formaggio da raclette e prosciutto cotto e con patatine fritte*

*Cordon Bleu gefüllt mit Käse und Schinken und Pommes frites*

*Cordon bleu filled with cheese and ham and French fries*

*Cordon bleu avec du fromage à raclette et du jambon cuit et avec des frites*

34.--

### **Sminuzzato di pollo al curry, con riso e frutta**

*Geschnetzeltes Poulet Fleisch an Currysauce, mit Reis und Früchten*

*Strips of chicken in a curry sauce, with rice and fruits*

*Concassé de poulet au curry, avec riz et fruits*

34.--



## DESSERT

<b>Bûnet alla Piemontese con crema al caffè</b> <i>Kaffee und Schokoladenpudding mit Kaffee-Crème</i> <i>Coffee and chocolate pudding with coffee cream</i> <i>Bûnet à la Piémontaise avec crème au café</i>	<b>12.--</b>
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b> <i>Panna cotta mit Beeren</i> <i>Panna cotta with berries</i> <i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	<b>12.--</b>
<b>Crema Catalana caramellata</b> <i>Katalanische Creme</i> <i>Catalan cream</i> <i>Crème catalane caramélisée</i>	<b>10.--</b>
<b>Mousse al Toblerone con coulis ai frutti di bosco</b> <i>Toblerone Mousse mit Beeren-Coulis</i> <i>Toblerone mousse with berries coulis</i> <i>Mousse de Toblerone avec coulis de baies</i>	<b>12.--</b>
<b>Tiramisù alla crema di mascarpone</b> <i>Tiramisu mit Mascarpone-Creme</i> <i>Tiramisu with mascarpone cream</i> <i>Tiramisu à la crème de mascarpone</i>	<b>10.--</b>
<b>Semifreddo al Grand Marnier con agrumi caramellati</b> <i>Grand Marnier Parfait mit karamellisierten Zitrusfrüchten</i> <i>Grand Marnier parfait with caramelized citrus fruits</i> <i>Semifreddo au Grand Marnier et aux agrumes caramélisés</i>	<b>12.--</b>
<b>Tortino al cioccolato fondente</b> <i>Warmes Schokoladen-Kuchlein</i> <i>Dark chocolate lava cake</i> <i>Fondant au chocolat noir</i>	<b>12.--</b>
<b>Tortino di mele tiepido con gelato alla vaniglia</b> <i>Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis</i> <i>Lukewarm apple pie with vanilla ice cream</i> <i>Tarte aux pommes chaude avec glace à la vanille</i>	<b>12.--</b>
<b>Sfoglia croccante alla mousse di castagne, con marrons glacés</b> <i>Knuspriger Blätterteig mit Kastanienmousse und Marron Glacés</i> <i>Crispy puff pastry with chestnut mousse and marrons glacés</i> <i>Feuilleté croustillant à la mousse de châtaigne et aux marrons glacés</i>	<b>14.--</b>

<b>Vermicelli di castagne, con meringa, panna e marrons glacés</b> <i>Kastaniennudeln mit Baiser, Sahne und Marrons Glacés</i> <i>Chestnut noodles with meringue, cream and marrons glacés</i> <i>Vermicelles de châtaigne avec meringue, crème et marrons glacés</i>	<b>12.--</b>
<b>Macedonia di frutta fresca</b> <i>Frischer Fruchtsalat</i> <i>Fresh fruit salad</i> <i>Salade de fruits frais</i>	<b>8.50</b>
<b>Frutti di bosco freschi</b> <i>Frische Beeren</i> <i>Berries</i> <i>Baies fraîches</i>	<b>12.--</b>
<b>Trancio di ananas</b> <i>Ananasscheibe</i> <i>Pineapple slice</i> <i>Tranche d'ananas</i>	<b>8.50</b>
<b>Selezione di sorbetti</b> <i>Sorbet</i> <i>Selection of sorbets</i> <i>Sorbet</i>	<b>11.--</b>
<b>Gelato alla noce con Nocino</b> <i>Walnusseis mit Nocino</i> <i>Walnut ice-cream with Nocino</i> <i>Glace aux noix avec Nocino</i>	<b>11.--</b>
<b>Cassata alla Siciliana semifredda</b> <i>Cassata alla Siciliana semifredda</i> <i>Cassata alla Siciliana semifredda</i> <i>Cassata alla Siciliana semifredda</i>	<b>9.--</b>
<b>Torta meringata semifredda con salsa al cioccolato</b> <i>Halbgefrorene Meringekuchen mit Schokoladensauce</i> <i>Meringue cake semifreddo with chocolate sauce</i> <i>Gâteau meringué semi-congelé avec sauce au chocolat</i>	<b>11.--</b>