



ANTIPASTI

VORSPEISE / STARTERS / ENTRÉES

	½	1
Prosciutto di Parma con giardiniera casalinga <i>Parma Schinken mit Gemüse</i> <i>Parma raw ham with vegetables</i> <i>Jambon de Parme avec giardiniera maison</i>	22.--	28.--
Salametto nostrano di maiale <i>Salametto von Schwein</i> <i>Pork salami</i> <i>Saucisson de porc typique</i>		11.--
Bruschette con pomodoro e basilico <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>	11.--	14.--
Antipastino della casa <i>Salametto - fiore di zucca ripieno di fonduta, fritto – crostino con paté – bruschetta con pomodoro</i> <i>Salami, Frittiert Zucchini Blüten, 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>		21.--
Fiori di zuccina, ripieni di fonduta, fritti <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>	16.--	21.--
Tartare classico, di manzo svizzero, con patatine fritte <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
Insalata di polpo tiepida con patate e olive taggiasche <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.--
Acciughe del Mar Cantabrico con burrata e crostini <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.--
Tartare di ricciola con frutto della passione e curry <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.--
Code di gamberi fritte con salsa agrodolce <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
Insalata caprese con mozzarelline di bufala <i>Büffel Mozzarella und Tomaten</i> <i>Buffalo's mozzarella and tomatoes</i> <i>Salade Caprese avec mozzarellas de buffle</i>	18.--	22.--
Insalata Nizzarda <i>Nizza-Salat</i> <i>Salad nicoise</i> <i>Salade niçoise</i>	18.--	22.--
Assortimento di verdure grigliate <i>Gemüse vom Grill</i> <i>Grilled vegetables</i> <i>Assortiment de légumes grillés</i>	18.--	22.--
Insalata mista verde <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i> <i>Salade verte mélangée</i>	10.--	13.--
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i> <i>Salade mixte</i>	10.--	13.--

PIATTI VEGETARIANI

SALATE / SALAD / SALADES

	½	1
Tofu marinato croccante con salsa al curry, frutta e riso <i>Knusprig mariniertes Tofu mit Currysauce, Früchten und Reis</i> <i>Crispy marinated tofu with curry sauce, fruit and rice</i> <i>Tofu mariné croustillant avec sauce au curry, fruits et riz</i>		28.--
Fantasia vegetariana <i>Tofu croccante, salsa agrodolce, sformatino di melanzane alla parmigiana fiore di zucca ripieno di fonduta fritto e verdure pastellate</i> <i>Knuspriger Tofu, Süß-Sauer-Sauce, Auberginenflan mit Parmesan, Zucchini Blüten gefüllt mit Fondue und Gemüse</i> <i>Crunchy tofu, sweet and sour sauce, aubergine flan with parmesan, zucchini flower stuffed with fried fondue and vegetables</i> <i>Tofu croustillant, sauce aigre-douce, flan d'aubergine, parmigiana, fleur de courge farcie de fondue et de légumes enrobés de pâte à frire</i>		28.--
Asparagi verdi alla parmigiana con il suo sformatino <i>Grüner Spargel-Parmesan mit Flan</i> <i>Green asparagus parmesan with flan</i>		28.--



PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSE / PLATS PRINCIPAUX

	½	1
Taglierini con funghi porcini trifolati <i>Taglierini mit Steinpilze</i> <i>Taglierini with porcini mushrooms</i> <i>Taglierini aux cèpes sautés</i>	20.--	24.--
Gnocchi di patate con pomodoro e basilico <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>	15.--	19.--
Spaghetti di grano duro allo Scoglio <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i> <i>Spaghetti with seafood</i> <i>Spaghetti aux fruits de mer</i>	p.p. 26.--	p.p. 32.-- Min. 2 pers.
Spaghetti di grano duro alle vongole veraci <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti aux palourdes veraci</i>	23.--	28.--
Straccetti alle erbette con sugo di gamberi, zafferano e verdure <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>	23.--	28.--



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 calamari e gamberi con patatine fritte

Fritierter Tintenfische und Garnelen mit Pommes frites

Fried squids and shrimps with French fries

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 POËLE

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

Bûnet alla Piemontese con crema al caffè <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>	12.--
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta mit Beeren</i> <i>Panna cotta with berries</i> <i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	12.--
Crema Catalana caramellata <i>Katalanische Creme</i> <i>Catalan cream</i> <i>Crème catalane caramélisée</i>	10.--
Mousse al Toblerone con coulis ai frutti di bosco <i>Toblerone Mousse mit Beeren-Coulis</i> <i>Toblerone mousse with berries coulis</i> <i>Mousse de Toblerone avec coulis de baies</i>	12.--
Tiramisù alla crema di mascarpone <i>Tiramisu mit Mascarpone-Creme</i> <i>Tiramisu with mascarpone cream</i> <i>Tiramisu à la crème de mascarpone</i>	10.--
Semifreddo al Grand Marnier con agrumi caramellati <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>	12.--
Tortino al cioccolato fondente <i>Warmes Schokoladen-Kuchlein</i> <i>Dark chocolate lava cake</i> <i>Fondant au chocolat noir</i>	12.--
Tortino di mele tiepido con gelato alla vaniglia <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>	12.--
Sfoglia croccante alla mousse di castagne, con marrons glacés <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>	14.--
Vermicelli di castagne, con meringa, panna e marrons glacés <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>	12.--
Macedonia di frutta fresca <i>Frischer Fruchtsalat</i> <i>Fresh fruit salad</i> <i>Salade de fruits frais</i>	8.50



Frutti di bosco freschi <i>Frische Beeren</i> <i>Berries</i> <i>Baies fraîches</i>	12.--
Trancio di ananas <i>Ananasscheibe</i> <i>Pineapple slice</i> <i>Tranche d'ananas</i>	8.50
Selezione di sorbetti <i>Sorbet</i> <i>Selection of sorbets</i> <i>Sorbet</i>	11.--
Gelato alla noce con Nocino <i>Walnusseis mit Nocino</i> <i>Walnut ice-cream with Nocino</i> <i>Glace aux noix avec Nocino</i>	11.--
Cassata alla Siciliana semifredda <i>Cassata alla Siciliana semifredda</i> <i>Cassata alla Siciliana semifredda</i> <i>Cassata alla Siciliana semifredda</i>	9.--
Torta meringata semifredda con salsa al cioccolato <i>Halbgefrorene Meringekuchen mit Schokoladensauce</i> <i>Meringue cake semifreddo with chocolate sauce</i> <i>Gâteau meringué semi-congelé avec sauce au chocolat</i>	11.--