



ANTIPASTI

VORSPEISE / STARTERS / ENTRÉES

	½	1
Prosciutto di Parma con melone <i>Parmaschinken mit Melone</i> <i>Parma ham with melon</i> <i>Jambon de Parme avec melon</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 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, frits, croûton avec pâté – Bruschetta 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.--
Tegamino di lumache alla „Bourguignonne“ <i>Schnecken « Bourguignonne »</i> <i>Snails Bourguignonne style</i> <i>Escargots à la Bourguignonne</i>	16.— 6 pz	26.— 12 pz

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 caillottier</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>Frittierte 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.--
Scaloppe di seitan al Marsala <i>con piramide di riso</i> <i>Seitan-Schnitzel mit Marsala und Reis</i> <i>Seitan escalopes with Marsala and rice</i> <i>Escalopes de seitan au vin Marsala avec pyramide de riz</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 - Min. 2 pers. <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i> <i>Spaghetti with seafood</i> <i>Spaghetti aux fruits de mer</i>	p.p. 26.--	p.p. 32.--
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 erbe 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 a vec 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 <i>Egelfilet mit Risotto mit Gemüse</i> <i>Fillet of perch with risotto with vegetables</i> <i>Filets de perche avec risotto aux petits légumes</i>	36.--
Filetti di calamari e gamberi con patatine fritte <i>Fritierter Tintenfische und Garnelen mit Pommes frites</i> <i>Fried squids and shrimps with French fries</i> <i>Filets de perche avec risotto aux petits légumes</i>	36.--
Filetti di branzino alla mediterranea <i>con patate, olive, pomodorini, capperi e basilico</i> <i>Seebarsch-filet nach Mittelmeerart mit Kartoffeln, Oliven, Cherrytomaten, Kapern und Basilikum</i> <i>Bass Mediterranean style with potatoes, olives, cherry tomatoes, capers and basil</i> <i>Filet de bar à la Méditerranée</i>	39.50
Code di gamberi al curry con frutta e riso <i>Curry-Garnelenschwänze mit Früchte und Reis</i> <i>Curry prawn tails with fruits and rice</i> <i>Queues de crevettes au curry, fruits et riz</i>	46.--

PIATTI DI CARNE DALLA PADELLA
FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / PLATS DE VIANDE À LA POËLE

Fegato di vitello alla veneta, con rösti dorati <i>Kalbsleber Venezianischer-Art mit Rösti</i> <i>Calf liver Venetian style with rösti</i> <i>Foie de veau style vénitien, a vec rösti</i>	34.--
Orecchia d'elefante con rucola e pomodorini e patatine fritte <i>Grosses Wiener Schnitzel mit Rauke, Tomaten und Pommes frites</i> <i>Big breaded veal steak with rocket, tomatoes and French fries</i> <i>Escalope de veau a vec rouquette, tomates cerise et pommes frites</i>	38.--
Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti dorati <i>Geschnetzelttes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti</i> <i>Strips of veal Zurich style, in a mushrooms sauce, with rösti</i> <i>Concassé de veau façon Zurich a vec rösti</i>	36.--
Piccata di maiale alla milanese con risotto allo zafferano <i>Schwein-Piccata nach Mailänderart mit Safranrisotto</i> <i>Porc piccata with saffron risotto</i> <i>Piccata de cochon a vec risotto</i>	28.--
Cordon bleu della casa <i>con formaggio da raclette e prosciutto cotto e con patatine fritte</i> <i>Cordon Bleu gefüllt mit Käse und Schinken und Pommes frites</i> <i>Cordon bleu filled with cheese and ham and French fries</i> <i>Cordon bleu a vec du fromage à raclette et du jambon cuit et a vec des frites</i>	34.--
Sminuzzato di pollo al curry, con riso e frutta <i>Geschnetzelttes Poulet Fleisch an Currysauce, mit Reis und Früchten</i> <i>Strips of chicken in a curry sauce, with rice and fruits</i> <i>Concassé de poulet au curry, a vec riz et fruits</i>	34.--

DESSERT

Aspic di frutta fresca al Moscato d'Asti <i>Aspic aus frischen Früchten mit Moscato d'Asti</i> <i>Aspic of fresh fruit with Moscato d'Asti</i> <i>Aspic de fruits frais au Moscato d'Asti</i>	13.--
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>	13.--
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>	13.--
Bavarese alle pesche con salsa all'amaretto <i>Pfirsich-Bayerische Creme mit Amaretto-Sauce</i> <i>Peach Bavarian cream with amaretto sauce</i> <i>Crème bavaroise à la pêche avec sauce à l'amaretto</i>	13.--
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.--
Sfogliatina con mousse ai lamponi e frutti di bosco <i>Blätterteig mit Himbeermousse und frischen Beeren</i> <i>Puff pastry with raspberry mousse and fresh berries</i> <i>Pâte feuilletée à la mousse de framboise et aux baies</i>	13.--
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>	13.--
Tortino al cioccolato fondente <i>Warmes Schokoladen-Kuchlein</i> <i>Dark chocolate lava cake</i> <i>Gâteau à la lave au chocolat noir</i>	13.--
Semifreddo al melone con salsa alla menta <i>Melonen Halbgefrorenes mit Minzsauce</i> <i>Melon parfait with mint sauce</i> <i>Parfait de melon avec sauce à la menthe</i>	13.--
Macedonia di frutta fresca <i>Frischer Fruchtsalat</i> <i>Fresh fruit salad</i> <i>Salade de fruits frais</i>	9.50



Frutti di bosco freschi	13.--
<i>FrISChe Beeren</i>	
<i>Berries</i>	
<i>Baies fraîches</i>	
<hr/>	
Trancio di ananas	
<i>Ananasscheibe</i>	
<i>Pineapple slice</i>	9.50
<i>Tranche d'ananas</i>	
<hr/>	
Selezione di sorbetti	11.--
<i>Sorbet</i>	
<i>Selection of sorbets</i>	
<i>Sorbet</i>	