



## ANTIPASTI

VORSPEISE / STARTERS / ENTRÉES

½

1

---

### Salametto nostrano di maiale

*Salametto von Schwein - Pork salami - Saucisson de porc typique*

**12.--**

---

### Bruschette con pomodoro e basilico

*Veröstete Brotscheibe mit Tomaten und Basilikum*

*Toasted bread with tomatoes and basil - Bruschetta à la tomate et au basilic*

**12.--**

**15.--**

---

### Antipastino della casa da condividere

*Salametto - fiore di zucca ripieno di fonduta, fritto, crostino con paté – bruschetta con pomodoro, prosciutto e melone – crocchette formaggio e prosciutto*

*Salametto - mit Fondue gefüllte Kürbisblüte, gebraten, Crostino mit Pastete - Bruschetta mit Tomate, Schinken und Melone - Käse-Schinken-Kroketten*

*Salametto - pumpkin flower stuffed with fondue, fried, crostini with pate - bruschetta with tomato, ham and melon - cheese and ham croquettes*

*Salametto - fleur de courge farcie à la fondue, frite, crostino au pâté - bruschetta à la tomate, au jambon et au melon - croquettes au fromage et au jambon*

**32.--**

---

### Fiori di zuccina, ripieni di fonduta, fritti

*Fritierte Zucchini Blüten, gefüllt mit Fondue Käse*

*Fried courgette flowers with cheese fondue*

*Fleurs de courgettes farcies avec du fromage fondu, frits*

**17.--**

**22.--**

---

### Tartare classico, di manzo svizzero, con patatine fritte

*Schweizer Rindertatar mit Pommes frites*

*Swiss beef tartare with french fries with French fries*

*Tartare classique avec de la viande suisse avec des pommes frites*

**29.--**

**38.--**



## ANTIPASTI DI MARE

VORSPEISE AUS DEM MEER / SEAFOOD STARTERS / ENTRÉES DE MER

½

1

### Fantasia di antipasti di mare da condividere

32.--

*Insalata di polpo tiepida, crostino con burrata e acciughe del Mar Cantabrico, code di gamberi fritte, tartare di ricciola*

*Warmer Tintenfischsalat, Crouton mit Burrata-Käse und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, gebratene Garnelenschwänze, Bernsteinmakrele-Tartar*

*Warm octopus salad, crouton with burrata cheese and anchovies from the Cantabrian Sea, fried shrimp tails, amberjack tartare*

*Salade tiède de poulpe, crouton au fromage burrata et anchois de la mer Cantabrique, queues de crevettes frites, tartare de sériole*

### Insalata di polpo tiepida con patate e olive taggiasche

24.-- 29.--

*Lauwarme, Oktopus-Salat mit Kartoffeln und Oliven*

*Salad of octopus with potatoes and olives*

*Salade de poulpe tiède avec des pommes de terre et des olives caillietier*

### Acciughe del Mar Cantabrico con burrata e crostini

23.--

*Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Burrata-Käse und Croutons*

*Anchovies of the Cantabrian Sea with burrata cheese and croutons*

*Anchois de la mer Cantabrique avec fromage burrata et croûtons*

### Tartare di ricciola con frutto della passione e curry

26.-- 34.--

*Adlerfisch-Tartar mit Passionsfrucht und Curry*

*Amberjack tartare with passion fruit and curry*

*Tartare de sériole au fruit de la passion et au curry*

### Code di gamberi fritte con salsa agrodolce

24.-- 29.--

*Fritierte Garnelenschwänze mit süß-saurer Sauce*

*Fried prawn tails with sweet and sour sauce*

*Queues de crevettes frites à la sauce aigre-douce*

## POKE BOWL

½

1

### Poke Bowl Hawaiiani

18.-- 22.--

*con pollo o salmone marinato o tofu, riso basmati, avocado, cavolo rosso, edamame, cipollotto, pomodorini, sesamo tostato, cipolla arrostita, salsa al curry e mango, salsa Ponzu*

*mit mariniertem Hühnerfleisch oder Lachs oder Tofu, Basmatireis, Avocado, Rotkohl, Edamame, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, geröstetem Sesam, gerösteten Zwiebeln, Curry- und Mangosauce, Ponzu-Sauce*

*with marinated chicken or salmon or tofu, basmati rice, avocado, red cabbage, edamame, spring onion, cherry tomatoes, toasted sesame, roasted onion, curry and mango sauce, Ponzu sauce*

*avec poulet ou saumon ou tofu mariné, riz basmati, avocat, chou rouge, edamame, oignon de printemps, tomates cerises, sésame grillé, oignon rôti, sauce au curry et à la mangue, sauce Ponzu*



## 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>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.--

## PIATTI VEGETARIANI

SALATE / SALAD / SALADES

	½	1
<b>Fantasia vegetariana</b> <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.--
<b>Scaloppe di seitan al Marsala</b> <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
<b>Chitarrine alla carbonara</b>	<b>20.--</b>	<b>24.--</b>
<b>Taglierini con funghi porcini trifolati</b> <i>Taglierini mit getrüffelten Steinpilzen</i> <i>Taglierini with truffled porcini mushrooms</i> <i>Taglierini aux cèpes truffés</i>	<b>20.--</b>	<b>24.--</b>
<b>Gnocchi di patate pomodoro, basilico, grana e burro</b> <i>Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Basilikum, Grana-Käse und Butter</i> <i>Potato gnocchi with tomato, basil, grana cheese and butter</i> <i>Gnocchi de pommes de terre à la tomate, au basilic, au fromage grana et au beurre</i>	<b>18.--</b>	<b>22.--</b>
<b>Riso Carnaroli alla milanese con osso da midollo</b> <i>Carnaroli-Reis nach Mailänder Art mit Markknochen</i> <i>Carnaroli rice Milanese style with marrow bone</i> <i>Riz carnaroli à la milanaise avec os à moelle</i>	<b>20.--</b>	<b>24.--</b>
<b>Spaghetti di grano duro alle vongole veraci</b> <i>Spaghetti aus Hartweizen mit Venusmuscheln</i> <i>Durum wheat spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti de blé dur aux palourdes</i>	<b>24.--</b>	<b>29.--</b>
<b>Linguine fresche all'arrabbiata di scampi</b> <i>Linguine mit Scampi, scharf</i> <i>Linguine with scampi, spicy</i> <i>Linguine fraîches all'arrabbiata avec scampi</i>	<b>26.--</b>	<b>32.--</b>



## PIATTI DI PESCE

FISCH / FISH MAIN DISHES / PLATS DE POISSON

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

38.--

*Eglifilet mit Risotto mit Gemüse*

*Fillet of perch with risotto with vegetables*

*Filets de perche avec risotto aux petits légumes*

---

### **Fritto di calamari e gamberi con patatine fritte**

36.--

*Gebratener Tintenfisch und Garnelen mit Pommes frites*

*Fried squid and prawns with fries*

*Calamars et crevettes frits avec frites*

---

### **Filetti di branzino alla griglia**

42.--

*Gegrillte Seebarschfilets*

*Grilled sea bass fillets*

*Filets de bar grillés*

---

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

42.--

*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*

---

### **Tagliata di tonno alla griglia con rucola e pomodorini**

39.--

*Gegrilltes Thunfischsteak mit Rucola und Kirschtomaten*

*Grilled tuna steak with arugula and cherry tomatoes*

*Steak de thon grillé avec roquette et tomates cerises*

---

### **Calamari alla brace**

36.--

*Gegrillter Tintenfisch*

*Barbecued squid*

*Calamars grillés au barbecue*

## PIATTI DI CARNE DALLA PADELLA

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

<b>Fegato di vitello alla veneta, con rösti dorati</b> <i>Kalbsleber Venezianischer-Art mit Rösti</i> <i>Calf liver Venetian style with rösti</i> <i>Foie de veau style vénitien, avec rösti</i>	<b>36.--</b>
<b>Orecchia d'elefante con rucola e pomodorini e patatine fritte</b> <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 avec rouquette, tomates cerise et pommes frites</i>	<b>39.--</b>
<b>Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti dorati</b> <i>Geschnetzeltes 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 avec rösti</i>	<b>39.--</b>
<b>Cordon bleu della casa</b> <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 avec du fromage à raclette et du jambon cuit et avec des frites</i>	<b>36.--</b>
<b>Sminuzzato di pollo al curry, con riso e frutta</b> <i>Geschnetzeltes 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, avec riz et fruits</i>	<b>36.--</b>
<b>Cervella di vitello dorata alla milanese</b> <i>Goldene Kalbsköpfe nach Mailänder Art</i> <i>Golden veal brains Milanese style</i> <i>Cervelle de veau dorée à la milanaise</i>	<b>36.--</b>
<b>Costine di maiale alla griglia con patatine</b> <i>Gegrillte Schweinerippchen mit Pommes frites</i> <i>Grilled pork ribs with fries</i> <i>Côtes de porc grillées avec frites</i>	<b>29.50</b>



## DESSERT

<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b> <i>Panna cotta mit Beeren - Panna cotta with berries</i> <i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	<b>13.--</b>
<b>Crema Catalana caramellata</b> <i>Katalanische Creme - 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>13.--</b>
<b>Foresta Nera in trasparenza</b> <i>Schwarzwälder Kirschtorte im Glas</i> <i>Black forest cake in the cup</i> <i>Gâteau forêt noire dans la tasse</i>	<b>13.--</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>Torta ai tre cioccolati con crema inglese</b> <i>Drei Schokoladenkuchen mit Crème Anglaise</i> <i>Three chocolate cake with English cream</i> <i>Gâteau aux trois chocolats avec crème pâtissière</i>	<b>13.--</b>
<b>Sfogliatina croccante ai frutti di bosco</b> <i>Knuspriger Blätterteig mit Beeren</i> <i>Crunchy puff pastry with berries</i> <i>Pâte feuilletée croustillante aux baies</i>	<b>13.--</b>
<b>Tortino al cioccolato fondente</b> <i>Warmes Schokoladen-Kuchlein</i> <i>Dark chocolate lava cake</i> <i>Gâteau à la lave au chocolat noir</i>	<b>13.--</b>
<b>Tortino di mele tiepido con gelato alla vaniglia</b> <i>Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis</i> <i>Warm apple pie with vanilla ice cream</i> <i>Tarte aux pommes chaude avec glace à la vanille</i>	<b>13.--</b>
<b>Semifreddo alle pesche, pistacchi e crema alla menta</b> <i>Semifreddo with peaches, pistachios and mint cream</i> <i>Semifreddo mit Pfirsichen, Pistazien und Minzcreme</i> <i>Semifreddo aux pêches, pistaches et crème de menthe</i>	<b>13.--</b>



### **Macedonia di frutta fresca**

*Frischer Fruchtsalat*  
*Fresh fruit salad*  
*Salade de fruits frais*

**10.--**

### **Zuppetta di frutti di bosco con spuma di zabaione**

*Frische Beeren*  
*Berries*  
*Baies fraîches*

### **Frutti di bosco freschi**

*Wildbeerensuppe mit Zabaglione-Mousse*  
*Wild berry soup with zabaglione mousse*  
*Soupe de baies sauvages avec mousse de zabaglione*

**13.--**

### **Trancio di ananas**

*Ananasscheibe*  
*Pineapple slice*  
*Tranche d'ananas*

**10.--**

### **Selezione di sorbetti**

*Sorbet*  
*Selection of sorbets*  
*Sorbet*

**12.--**

### **Gelato alla noce con nocino**

*Walnusseis mit Nocino*  
*Walnut ice cream with nocino*  
*Glace aux noix et au nocino*

**12.--**

### **Cassata alla Siciliana semifredda**

*Halbgefrorene sizilianische Cassata*  
*Semi-frozen Sicilian Cassata*  
*Cassata sicilienne semi-glacée*

**10.--**

### **Torta meringata semifredda con salsa al cioccolato**

*Halbgefrorener Baiserkuchen mit Schokoladensauce*  
*Semi-frozen meringue cake with chocolate sauce*  
*Gâteau meringué semi-congelé avec sauce au chocolat*

**11.--**

### **Coppa sorbetto/gelato**

*Eisbecher mit 1/2/3 Kugel Sorbet / Eis*  
*Ice cream cup with 1/2/3 scoop of sorbet / ice cream*  
*Coupe de glace avec 1/2/3 boule(s) de sorbet / de glace*

**4/7/9.-**

**-**