



## 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 cailletier*

### 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><br><i>Büffel Mozzarella und Tomaten</i><br><i>Buffalo's mozzarella and tomatoes</i><br><i>Salade Caprese avec mozzarellas de buffle</i> | 18.-- | 22.-- |
| <b>Insalata Nizzarda</b><br><i>Nizza-Salat</i><br><i>Salad nicoise</i><br><i>Salade niçoise</i>  | 18.-- | 22.-- |
| <b>Insalata mista verde</b><br><i>Grüner Salat</i><br><i>Green salad</i><br><i>Salade verte mélangée</i>   | 10.-- | 13.-- |
| <b>Insalata mista</b><br><i>Gemischter Salat</i><br><i>Mixed salad</i><br><i>Salade mixte</i>  | 10.-- | 13.-- |

## PIATTI VEGETARIANI

SALATE / SALAD / SALADES

|  | ½ | 1     |
|--|---|-------|
| <b>Fantasia vegetariana</b><br><i>Tofu croccante, salsa agrodolce, sformatino di melanzane alla parmigiana, fiore di zucca ripieno di fonduta fritto e verdure pastellate</i><br><i>Knuspriger Tofu, Süß-Sauer-Sauce, Auberginenflan mit Parmesan, Zucchini Blüten gefüllt mit Fondue und Gemüse</i><br><i>Crunchy tofu, sweet and sour sauce, aubergine flan with parmesan, zucchini flower stuffed with fried fondue and vegetables</i><br><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><br><i>con piramide di riso</i><br><i>Seitan-Schnitzel mit Marsala und Reis</i><br><i>Seitan escalopes with Marsala and rice</i><br><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><br><i>Taglierini mit getrüffelten Steinpilzen</i><br><i>Taglierini with truffled porcini mushrooms</i><br><i>Taglierini aux cèpes truffés</i>   | <b>20.--</b> | <b>24.--</b> |
| <b>Gnocchi di patate pomodoro, basilico, grana e burro</b><br><i>Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Basilikum, Grana-Käse und Butter</i><br><i>Potato gnocchi with tomato, basil, grana cheese and butter</i><br><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><br><i>Carnaroli-Reis nach Mailänder Art mit Markknochen</i><br><i>Carnaroli rice Milanese style with marrow bone</i><br><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><br><i>Spaghetti aus Hartweizen mit Venusmuscheln</i><br><i>Durum wheat spaghetti with clams</i><br><i>Spaghetti de blé dur aux palourdes</i>  | <b>24.--</b> | <b>29.--</b> |
| <b>Linguine fresche all'arrabbiata di scampi</b><br><i>Linguine mit Scampi, scharf</i><br><i>Linguine with scampi, spicy</i><br><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><br><i>Kalbsleber Venezianischer-Art mit Rösti</i><br><i>Calf liver Venetian style with rösti</i><br><i>Foie de veau style vénitien, avec rösti</i>  | <b>36.--</b> |
| <b>Orecchia d'elefante con rucola e pomodorini e patatine fritte</b><br><i>Grosses Wiener Schnitzel mit Rauke, Tomaten und Pommes frites</i><br><i>Big breaded veal steak with rocket, tomatoes and French fries</i><br><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><br><i>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti</i><br><i>Strips of veal Zurich style, in a mushrooms sauce, with rösti</i><br><i>Concassé de veau façon Zurich avec rösti</i>   | <b>39.--</b> |
| <b>Cordon bleu della casa</b><br><i>con formaggio da raclette e prosciutto cotto e con patatine fritte</i><br><i>Cordon Bleu gefüllt mit Käse und Schinken und Pommes frites</i><br><i>Cordon bleu filled with cheese and ham and French fries</i><br><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><br><i>Geschnetzeltes Poulet Fleisch an Currysauce, mit Reis und Früchten</i><br><i>Strips of chicken in a curry sauce, with rice and fruits</i><br><i>Concassé de poulet au curry, avec riz et fruits</i>   | <b>36.--</b> |
| <b>Cervella di vitello dorata alla milanese</b><br><i>Goldene Kalbsköpfe nach Mailänder Art</i><br><i>Golden veal brains Milanese style</i><br><i>Cervelle de veau dorée à la milanaise</i>  | <b>36.--</b> |
| <b>Costine di maiale alla griglia con patatine</b><br><i>Gegrillte Schweinerippchen mit Pommes frites</i><br><i>Grilled pork ribs with fries</i><br><i>Côtes de porc grillées avec frites</i>  | <b>29.50</b> |



## DESSERT

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Panna cotta ai frutti di bosco</b><br><i>Panna cotta mit Beeren - Panna cotta with berries</i><br><i>Panna cotta aux fruits rouges</i>  | <b>13.--</b> |
| <b>Panna cotta ai marron glacé</b><br><i>Panna cotta mit Marron Glacé - Panna cotta with marrons glacé</i><br><i>Panna cotta aux marron glacé</i>  | <b>13.--</b> |
| <b>Crema Catalana caramellata</b><br><i>Katalanische Creme - Catalan cream</i><br><i>Crème catalane caramélisée</i>  | <b>10.--</b> |
| <b>Mousse al Toblerone con coulis ai frutti di bosco</b><br><i>Toblerone Mousse mit Beeren-Coulis</i><br><i>Toblerone mousse with berries coulis</i><br><i>Mousse de Toblerone avec coulis de baies</i>            | <b>13.--</b> |
| <b>Tiramisù alla crema di mascarpone</b><br><i>Tiramisu mit Mascarpone-Creme</i><br><i>Tiramisu with mascarpone cream</i><br><i>Tiramisu à la crème de mascarpone</i>  | <b>10.--</b> |
| <b>Sfogliatina croccante con mousse di castagne</b><br><i>Knuspriger Blätterteig mit Kastanienmousse</i><br><i>Crispy puff pastry with chestnut mousse</i><br><i>Feuilleté croustillant à la mousse de marrons</i> | <b>14.--</b> |
| <b>Tortino al cioccolato fondente</b><br><i>Warmes Schokoladen-Kuchlein</i><br><i>Dark chocolate lava cake</i><br><i>Gâteau à la lave au chocolat noir</i>   | <b>13.--</b> |
| <b>Tortino di mele tiepido con gelato alla vaniglia</b><br><i>Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis</i><br><i>Warm apple pie with vanilla ice cream</i><br><i>Tarte aux pommes chaude avec glace à la vanille</i>      | <b>13.--</b> |
| <b>Pera caramellata con gelato</b><br><i>Karamellisierte Birne mit Eiscreme</i><br><i>Caramelized pear with ice cream</i><br><i>Poire caramélisée avec glace</i>   | <b>13.--</b> |
| <b>Macedonia di frutta fresca</b><br><i>Frischer Fruchtsalat</i><br><i>Fresh fruit salad</i><br><i>Salade de fruits frais</i>  | <b>10.--</b> |



|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>Pera caramellata con gelato</b><br><i>Karamellisierte Birne mit Eiscreme</i><br><i>Caramelised pear with ice cream</i><br><i>Poire caramélisée avec glace</i>  | <b>13.--</b>        |
| <b>Frutti di bosco freschi</b><br><i>Wildbeerensuppe mit Zabaglione-Mousse</i><br><i>Wild berry soup with zabaglione mousse</i><br><i>Soupe de baies sauvages avec mousse de zabaglione</i>   | <b>13.--</b>        |
| <b>Vermicelli di castagne con meringhe e panna</b><br><i>Kastanien-Vermicelli mit Meringues und Sahne</i><br><i>Chestnut vermicelli with meringues and cream</i><br><i>Vermicelles de châtaignes avec meringues et crème</i>                | <b>13.--</b>        |
| <b>Trancio di ananas</b><br><i>Ananasscheibe</i><br><i>Pineapple slice</i><br><i>Tranche d'ananas</i>   | <b>10.--</b>        |
| <b>Selezione di sorbetti</b><br><i>Sorbet</i><br><i>Selection of sorbets</i><br><i>Sorbet</i>   | <b>12.--</b>        |
| <b>Coppa di gelato ai marron glacé con rum</b><br><i>Becher Marronenglacé-Eis mit Rum</i><br><i>Cup of marron glacé ice cream with rum</i><br><i>Coupe de glace au marron glacé et au rhum</i>  | <b>12.--</b>        |
| <b>Gelato alla noce con nocino</b><br><i>Walnusseis mit Nocino</i><br><i>Walnut ice cream with nocino</i><br><i>Glace aux noix et au nocino</i>   | <b>12.--</b>        |
| <b>Cassata alla Siciliana semifredda</b><br><i>Halbgefrorene sizilianische Cassata</i><br><i>Semi-frozen Sicilian Cassata</i><br><i>Cassata sicilienne semi-glacée</i>  | <b>10.--</b>        |
| <b>Torta meringata semifredda con salsa al cioccolato</b><br><i>Halbgefrorener Baiserkuchen mit Schokoladensauce</i><br><i>Semi-frozen meringue cake with chocolate sauce</i><br><i>Gâteau meringué semi-congelé avec sauce au chocolat</i> | <b>11.--</b>        |
| <b>Coppa sorbetto/gelato</b><br><i>Eisbecher mit 1/2/3 Kugel Sorbet / Eis</i><br><i>Ice cream cup with 1/2/3 scoop of sorbet / ice cream</i><br><i>Coupe de glace avec 1/2/3 boule(s) de sorbet / de glace</i>                              | <b>4/7/9.-</b><br>- |