

Menu Degustazione

Tonno

Crudo di tonno rosso, cetrioli, panna acida, cipolla di tropea, pimento

Marinierter roher Thunfisch, Gurke, Sauerrahm, Tropea-Zwiebel, Piment
Sliced raw tuna, cucumber, sour cream, Tropea onion, spices

Risotto

Carnaroli, peperone rosso, salsa verde, acciughe del cantabrico

Carnaroli Risotto, grüne Sauce, geröstete Peperoni, Sardellen
Carnaroli, herb sauce, roasted red peppers, anchovies

Lucioperca

Filetto arrostito, crema di piselli, patate schiacciate, limone

Gebratener Zander, Erbsen, Zitrone, Kartoffelstampf
Sautéed perch, lemon, pease, smashed potatoes

oppure / oder / or

Vitello

Filetto cotto al rosa, terrina di melanzane e pomodori, salsa all' aglio nero

Kalbsfilet, Auberginenterrine, Sauce vom schwarzen Knoblauch
Veal fillet, eggplant terrine, black garlic sauce

Ananas e cocco

Cannolo di ananas, namelaka alla Batida, gelato al cocco

Ananas Cannolo, Namelakamousse, Kokoseis
Cannolo of pineapple, Namelaka cream, coconut ice cream

3 portate / 3 Gänge / 3 course 80.-

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert
Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 course 94.-

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Cold starter, hot starter, main course and dessert

5 portate / 5 Gänge / 5 course 106.-



Menu Degustazione vegetariano

Pomodoro e burrata

Essenza e tartare di pomodori secchi, burratina pugliese, olio alle erbe
Kalte Tomatenessenz mit getrockneten Tomatentartar, Burrata, Kräuteröl
Clear cold tomato soup and tomato tartare with burrata and herb oil

Gyoza

Ravioli cotti al vapore ripieni di shiitake, verdure, salsa ponzu
Japanische Ravioli mit Shiitake gefüllt, Ponzu Sauce
Steamed gyoza with shiitake, vegetables, ponzu sauce

Melanzana

Terrina di melanzane, pomodoro, mozzarella, aglio nero
Auberginenterrine mit Mozzarella und Schwarzem Knoblauch
Eggplant tureen with Mozzarella and black Garlic Sauce

Ananas e cocco

Cannolo di ananas, namelaka alla Batida, gelato al cocco
Ananas Cannolo, Namelakamousse, Kokoseis
Cannolo of pineapple, Namelaka cream, coconut ice cream

3 portate / 3 Gänge / 3 course 72.-

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce
Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert
Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 course 82.-

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce
Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Cold starter, hot starter, main course and dessert

Specials

3 Ostriche "fin de claire" 18

servite classiche con limone oppure vinaigrette di scalogno

3 Austern klassisch serviert mit Zitrone oder Rotweinessigschalotten

3 Oysters classically served with lemon or red wine vinegar shallots

Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro 22

Sardellen mit getoastetem Brot und Butter

Anchovies with toasted bread and butter

Flammkuchen "della castellana", 2-4 Pax.

con pancetta e cipolle / Speck & Zwiebeln / with bacon and onions 22

con salmone e cipolle / mit Lachs & Zwiebeln / with salmon and onions 24

con carpaccio di pomodori e burrata / mit Tomaten und Burrata 24



Antipasti



Insalata estiva 16

Insalata in foglie, formaggio di capra, semi tostati e vinaigrette al merlot

Blattsalate, Sprossen, Tessiner Ziegenfrischkäse, geröstete Samen, Merlotdressing

Leaf salade, sprouts, Ticino goat's cream cheese, roasted seeds



Pomodoro e burrata 22

Essenza e tartare di pomodori secchi, burratina pugliese, olio alle erbe

Kalte Tomatenessenz mit getrockneten Tomatentartar, Burrata, Kräuteröl

Clear cold tomato soup and tomato tartare with burrata and herb oil

Carne cruda 28

Tartare di manzo svizzero, tuorlo marinato, misticanza e salsa al prezzemolo

Rindstartar Piemontesischer Art, mariniertes Ei, Salat, Petersiliensauce

Beef tartare Piemonte style, marinated egg, salade, parsley sauce

Tonno 28

Crudo di tonno rosso, cetrioli, panna acida, cipolla di tropea, pimento

Marinierter roher Thunfisch, Gurke, Sauerrahm, Tropea-Zwiebel, Piment

Sliced raw tuna, cucumber, sour cream, Tropea onion, spices

Vitello tonnato 28

Magatello cotto al rosa, salsa tonnata, verdure sotto aceto

Rosa gebratene Kalbsnuss, kalte Thunfischsauce, gepickeltes Gemüse

Pink roasted veal nut, cold tuna sauce, pickled vegetables

Primi / Risotto

	<u>Strascinati</u>		32
✓	Pasta fresca, gallinacci, erbette estive	½	26
	Frische Teigwaren, Pfifferlingen, Kräuter <i>Fresh pasta, mushrooms, herbs</i>		
	<u>Risotto</u>		28
	Peperone rosso, salsa verde, acciughe del cantabrico	½	22
	Carnaroli Risotto, grüne Sauce, geröstete Peperoni, Sardellen <i>Carnaroli, herb sauce, roasted red peppers, anchovies</i>		
	<u>Plin</u>		36
	Agnolotti del plin, jus di vitello, formaggio d'alpeggio stagionato	½	28
	Teigtaschen, Fleischfüllung, Kalbsjus, gereifter Alpkäse <i>Dumplings, meat filling, veal jus, matured alpine cheese</i>		
	<u>Spaghettoni di mare</u>		36
	Spaghetto di pasta fresca ai frutti di mare	½	28
	Spaghetti mit Meeresfrüchten <i>Spaghetti with seafood</i>		

Vegetariano

✓	<u>Fungo</u>		36
	Cardoncello arrostito, crema di melanzane e peperoni		
	Gebatene Kräutersaitlinge, Auberginencreme, Peperoni <i>Roasted king oyster mushrooms, eggplant cream, peppers</i>		
	<u>Melanzana</u>		34
✓	Terrina di melanzane, pomodoro, mozzarella, aglio nero		
	Auberginenterrine mit Mozzarella und Schwarzem Knoblauch <i>Eggplant terrine with mozzarella and black garlic Sauce</i>		
✓	<u>Gyoza</u>		32
	Ravioli cotti al vapore ripieni di shiitake, verdure, salsa ponzu		
	Japanische Ravioli mit Shiitake gefüllt, Ponzu Sauce <i>Steamed gyoza with shiitake, vegetables, ponzu sauce</i>		

Carne

<u>Faraona</u>	44
Petto e coscia, patate schiacciate, pack-choi e salsa al pepe Vallemaggia Brust und Keule vom Perlhuhn, Kartoffelstock, Sauce von Valle Maggia Pfeffer <i>Breast and leg of guinea fowl, mashed potatoes, Valle Maggia pepper sauce</i>	
<u>Maiale Iberico</u>	46
Secreto grigliato e guancia glassata, mela e salsa al miele Gegrilltes Federstück und Bäckchen vom Schweinchen, Apfel, Honigsauce <i>Thin rib and chin from the Iberic pork, apple, honey sauce</i>	
<u>Agnello</u>	48
Carrè cotto a bassa temperatura, crema di melanzane, peperoni arrostiti Lammrack, Auberginenmousse, Peperoni <i>Rack of lamb, eggplant mousse, peppers</i>	
<u>Vitello</u>	58
Filetto cotto al rosa, terrina di melanzane e pomodori, salsa all' aglio nero Gebratenes Kalbsfilet, Auberginenterrine, Schwarze Knoblauchsauce <i>Veal fillet, eggplant terrine, black garlic sauce</i>	

Pesce

<u>Lucioperca</u>	46
Filetto arrostito, crema di piselli, patate schiacciate, limone Gebratene Zandertranche, zitronen, Kartoffelpüree, Erbsen, <i>Fried pike-perch tranche, lemon, mashed potatoes, green pea,</i>	
<u>Persico</u>	44
Filettini in pastella, verdure croccanti, salsa tartara e patate fritte maison Frittierte Eglifilets, knackiges Gemüse, Pommes fritte, Tartarsauce <i>Fried fillets of perch, crispy vegetables, French fries, tartar sauce</i>	
<u>Branzino</u>	46
Mousseline di porri, fregola sarda e cozze Wolfsbarsch mit Lauch gefüllt, Fregola Sarda, Miesmuschel <i>Filled Seabass with leek, fregola sarda, mussels</i>	
<u>Pescato per 100g.</u>	10.--/ 13.--
Pesce del giorno in crosta di sale oppure arrostito alla mediterranea Fangfrischer Fisch in der Salzkruste oder Mediterran aus dem Ofen <i>Freshly caught fish in a salt crust or from the oven</i>	

Dessert

<u>Ananas e cocco</u>	15
Cannolo di ananas, namelaka alla Batida, gelato al cocco Ananas Cannolo, Namelakamousse, Kokoseis Cannolo of pineapple, Namelaka cream, coconut ice cream	
<u>Cioccolato e frutti di bosco</u>	15
Mousse e gelato di cioccolato Guanaja, bacche e frutti rossi Schokoladenmousse & Eis, Waldbeeren Chocolate mousse & ice-cream, red berries	
<u>Panna cotta</u>	15
Panna cotta e sorbetto al mango, lime e meringhette Mango, Limette, Meringue, Eis Mango, lime, meringue, ice cream	
<u>Cappuccino e nocciole</u>	15
Cre moso al cappuccino e nocciole, spugna e gelato al caffè Cappuccino mousse mit Haselnüssen und Kaffeeeis Cappuccino cream, hazelnuts, coffee ice cream	
<u>Limone</u>	15
Mousse e marmellata di limone, cioccolato bianco e salsa al limoncello Mousse, Konfit, Limoncello, weisse Schokolade Mousse, marmalade, limoncello, white chocolate	
<u>Formaggi</u>	18
4 Assaggi svizzeri e italiani, composta di pere, pane alla frutta 4 Schweizer und Italienische Käse, Birnenkompott, Früchtebrot 4 Swiss and Italian cheeses, pear compote, fruit bread	

Proposte Aperitivo

Prosecco Millesimato Cuvée Vittoria, Extra Dry Casa Coller	8
Franciacorta Emozione brut Villa, Monticelli Brusati Franciacorta	12.50
I nostri Spritz Apero/Campari/Limoncello/Ginger	10
Take five Gin, cetriolo, limone, soda	14
Bebop Cachaça, passionfruit, lime, zucchero	16
Dixieland Scotch,Zenzero, miele, limone	17
Summertime Rum, lampone, menta, soda	16

Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Provenienza della carne

Vitello	CH
Manzo	CH
Agnello	AT/NZ
Pane	CH

Provenienza del pesce

Lucioperca	CH/NL
Gamberi	ECU
Persico	CH
Branzino	GR

Cucina calda /warme Küche 12.00 - 14..30 / 18.00 - 21.30
Carta snack / 12.00 -17.30



Piatti vegetariani / Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes