

Antipasti

Parmigiana di melanzana Orologio

Eggplant Parmigiana Orologio

CHF 18.-/ CHF 26.-

Uovo croccante su crema di patata e porcini

Crispy egg, potatoes cream and porcini mushrooms

CHF 30.-

Tartare di manzo, tuorlo, funghi e mayo alla cipollina

Beef Tartare, egg yolk, mushrooms, and spring onion mayo

CHF 30.-/39.-

Capesante scottate, zucca e melograno

Seared scallops, pumpkin and pomegranate

CHF 24

*per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale
for any allergies or intolerances, please ask a member of staff*

I Primi

Gnocco di zucca, ragù di cinghiale e pistacchio
Pumpkin gnocchi with wild boar ragù and pistachios
CHF.- 34

Tagliolino ai tre pomodori, acciuga e basilico
Tagliolini with three varieties of tomato, anchovies and basil
CHF.-26

Mezzo pacchero, salsa trapanese, fiore zuccina fritto e tartare di
gambero rosso di Mazara
Mezzi paccheri with Trapanese sauce, courgette flowers and
Mazara red prawn tartare
CHF.- 38

Tagliolino fatti in casa al ragù bianco di vitello e coniglio cotto
lentamente per 24 ore con soffiato parmigiano
Tagliolini with veal and rabbit ragout
CHF 34.-

Raviolo di carbonara
Carbonara ravioli
CHF.-29

Spaghetto ai frutti di mare
Spaghetti with seafood
CHF 38.-

Spaghetto cacio e pepe
CHF.-26

Risotto merlot con la sua riduzione, fonduta di Zincarlin
(Valle di Muggio) e parmigiano croccante
Risotto with Merlot reduction and melted Zincarlin cheese
CHF 30.-

Risotto ai porcini e salsa al prezzemolo
Porcini mushroom risotto and parsley sauce
CHF.-32

*per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale
for any allergies or intolerances, please ask a member of staff*

I secondi di pesce

Salmone confit, caponata di verdure e porri fritti

Salmon confit with vegetables

caponata and crispy leeks

CHF.39-

Tentacolo di polpo , rosti di patata, peperoni e avocado

Octopus tentacle with potato rösti,

peppers and avocado

CHF.46-

Tataki di tonno glassato al Ponzu, maionese al lime e
zenzero

con verdure croccanti

Tuna tataki Ponzu sauce, mayo lime and crispy
vegetables

CHF 45.-

Filetto di sogliola, salsa mugnaia, patata morbida e
broccoli

Sole fillet with Mugnaia sauce,
soft potato and broccoli

CHF 45

*per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale
for any allergies or intolerances, please ask a member of staff*

I secondi di carne

Ossobuco di vitello su risotto alla Milanese
una nostra specialità
Milanese risotto with ossobuco
CHF 46.-

Paillard di tacchino con spinacino fresco
Turkey paillard with spinach
CHF 34

Pollo alla "cacciatora" e puree di patata morbida
Chicken Cacciatora
CHF 34

Entrecote di cervo e i suoi contorni e porcini
Deer entrecote with its accompaniments and Porcini
CHF 50

Filetto Rossini con patata morbida e broccoli
Rossini-style beef fillet with creamy
potato and broccoli
CHF 60

Fegato alla veneziana con riso e spinacino
Liver with rice and baby spinach
CHF 48

Contorni a parte: CHF 6

- Patate al forno / Roasted potato
- Spinacino fresco / Fresh baby spinach
- Patatine fritte / french fries
- Caponata

*per intolleranze e/o allergie rivolgersi al personale
for any allergies or intolerances, please ask a member of staff*

Insalate...ed altro

Insalata di mare

Seafood salad

CHF 30.-/40.-

Insalata di porcini, rucola grana e castagne

Porcini mushrooms salad with arugula, Grana cheese and chestnuts

CHF 20

Cesar salad con Pollo

CHF 28.-

Insalata di radicchio tardivo, sondino, feta, melograno e zucca

Late-harvest radicchio salad with lamb's lettuce, feta,
pomegranate and pumpkin

CHF 18

Pata Negra Iberico, focaccia calda e salsa 'tomate'

Pata Negra Iberico, focaccia and tomato sauce

CHF 35.-

Zuppa di zucca, caprino, semi misti e Disaronno

Pumpkin soup with goat cheese, mixed seeds and Disaronno

CHF 18