











gli antipasti


antipasto misto all'italiana da due persone gemischte italienische Vorspeisen ab 2 Personen <i>choice of different Italian starters at 2 people</i>	19.50 p.p.		
composizione di burrata, pomodoro cuore di bue e basilico Komposition aus Burrata, Ochsenherztomate und Basilikum <i>composition of burrata, ox heart tomato and basil</i>	18.50	 	
gaspacho di pomodoro e bietola rossa con panna acida Gaspacho von Tomaten und Roter Bete mit Sauerrahm <i>gaspacho of tomato and red beet with sour cream</i>	14.50	 	
tartara di Fassona con spuma di cocco e caviale di melanzane (IT) Tatar vom «Fassona-Rind» mit Kokosnussmousse, Auberginen Kaviar <i>tartar of «fassona- beef» with coco nut foam and a caviar of aubergines</i>	24.50		
gamberi al limone con insalata di frutta e gelato yogurt e zafferano (VN) Crevetten mit Zitrone an Fruchtsalat und Safran- Joghurteis <i>lemon flavoured prawns with a salad of fruit and saffron yoghurt ice cream</i>	26.50		
vitello tonnato con capperi fritti e cubetto di tonno (PH) Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern und Thunfischwürfel <i>vitello tonnato with crispy capers and tuna cube</i>	22.50 / 34.50	 	
diverse insalate di stagione (chiedete ai nostri collaboratori) verschiedene saisonale Salate (fragen Sie unsere Mitarbeiter) <i>different kind of salads (ask our boys and girls)</i>			

per i nostri piatti utilizziamo unicamente Parmigiano Reggiano e olio d'oliva italiano DOP
für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Parmesan Käse aus Italien und italienisches Olivenöl DOP
for our dishes we use exclusively Parmesan cheese from Italy and Italian native olive oil DOP

- Gentile ospite, su ingredienti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze si prega di contattare il nostro staff.
- Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.
- Dear guest, on ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances please contact our staff.










 senza glutine / **Glutenfrei** / *gluten-free*

 vegetariano / **Vegetarier** / *vegetarian*

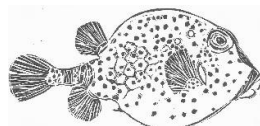
 senza derivati del latte / **Milchfrei** / *dairy-free*

 vegano / **Veganer** / *vegan*

i primi piatti




tortelli di agnello con pomodori secchi e rosmarino su crema di ceci Lammravioli mit getrockneten Tomaten, Rosmarin auf Kichererbsencreme <i>lamb raviolis with sun dried tomatoes and rosemary on a cream of chickpeas</i>	28.50	
risotto al ragù di funghi misti Risotto mit Mischpilzeragout <i>risotto with a ragout of different mushrooms</i>	23.50	 
risotto ai crostacei con arancia e polvere di pistacchi (IT/US/ZA) Meeresrisotto mit Krustentieren, Orange und Pistazienpulver <i>sea risotto with crustaceans, orange and pistachio dust</i>	48.50	 
spaghetti chitarra alla carbonara di tartufo (IT) Chitarra Spaghetti "Carbonara" mit Trüffel <i>chitarra spaghetti "carbonara" with truffle</i>	29.50	
orecchiette al ragù di maiale, olive e menta (CH) Orecchiette mit Schweinsragout, Oliven und Pfefferminz <i>orecchiette with a ragout of pork meta, olives and peppermint</i>	24.50	
parmigiana di melanzane su specchio di pomodoro Auberginen-Parmesan-Mozzarella Auflauf auf Tomatenspiegel <i>aubergines, parmesan- mozzarella casserole on a mirror of tomato</i>	23.50	
gnocchi fatti in casa con pomodorini, rucola e burrata hausgemachte Gnocchi mit Cherrytomaten, Rucola und Burrata <i>homemade potato-dumplings with cherry tomatoes and burrata</i>	26.50	
pot-pourri di verdure stagionali Potpourri von Sommergemüse <i>potpourri of summer vegetables</i>	24.50	 

TAGESFISCH FISH OF THE DAY PESCE DEL GIORNO





Carta del pesce separata
Separate Tagesfangkarte
daily cached fish menu


dal mare

tonno in crosta di pistacchi con quinoa e mix di legumi verdi (PH) Thunfisch in der Pistazienkruste mit Quinoa und grünem Hülsenfrüchtemix <i>tuna steak in a pistachio crust with quinoa and a mix of green legumes</i>	42.50	 
polipo alla griglia con melanzana croccante su coulis di pomodoro (MA) Oktopus vom Grill mit knuspriger Aubergine auf Tomatencoulis <i>grilled octopus with a crispy aubergine on tomato coulis</i>	38.50	




la carne

tagliata di filetto di manzo al tartufo con verdure grigliate, patate arrosto e cipolla frita (IRL) «Tagliata» vom Rindsfilet mit Trüffel, gegrilltem Gemüse, gebratenen Kartoffeln und knusprigen Zwiebeln <i>“tagliata” of beef tenderloin with truffle, grilled vegetables, pan roasted potatoes and crispy onions</i>	55.50	
insalata di Cesare con arrotolato di pollo farcito alle verdure (CH) Cesars Salat mit Gemüse gefüllter Pouletroulade <i>Cesar's salad with a chicken roll stuffed with vegetables</i>	36.50	
saltimbocca di vitello alla Romana rivisitato con Risotto e Ragù di funghi (CH) Kalbssaltimbocca «Romana» eigene Kreation mit Risotto und Pilzragout <i>veal- saltibocca “Romana” our own creation with risotto and mushrooms ragout</i>	42.50	

LE PIZZE SPECIALI

Pesto Mozzarella, Basilikumpesto, Burrata, getrockneten Cherrytomaten <i>tomato, mozzarella, basil pesto, burrata, sun dried cherry tomatoes</i>	26.50	
Tartufina Mozzarella, Kichererbsencreme, getrockneter Schweinbacke, Trüffel (I) <i>mozzarella, chickpeas cream, air cured pork cheek, truffle</i>	29.50	
Polpo Mozzarella, Erbsencreme, Oktopus, Cherrytomaten, Oliven (MA) <i>mozzarella, peas cream, octopus, cherry tomatoes, olives</i>	28.50	

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>tomato, mozzarella, basil</i>	18.50	
Prosciutto e funghi Tomaten, mozzarella, Hinterschinken, Champignons (l) <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	23.00	
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilzen, Artischocken, Olive (l) <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives</i>	24.00	
Tonno e cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven (l) <i>tomato, mozzarella, tuna, onions, olives</i>	23.50	
Napoli Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>tomato, mozzarella, capers, anchovies, olives</i>	21.00	
Diavola Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Chili, Knoblauch, Zwiebeln (l) <i>tomato, mozzarella, hot salami, chilli, garlic, onions</i>	23.50	
Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan Splittern (l) <i>tomato, mozzarella, air cured Parma ham, arugula, parmesan shaves</i>	25.50	
Delicata Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone (l) <i>tomato, mozzarella, air cured Parma ham, mascarpone</i>	25.50	
Calzone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken (l) <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i>	23.50	
Bufala Tomaten, Buffel Mozzarella, Basilikum <i>tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	23.50	
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, gegrillte Gemüse <i>tomato, mozzarella, grilled vegetables</i>	23.00	
Gustosa Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola, Oliven (l) <i>tomato, mozzarella, Italian sausage, gorgonzola, olives</i>	24.00	
kleine Pizza	-2.00	

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.