

Antipasti

CHF

Insalata verde

Grüner Salat

9.00

Insalata mista

Gemischter Salat

12.00

Carpaccio di gambero viola

Con crema di fave, polvere di capperi, limoni canditi e salicornia

Carpaccio von lila Garnelen, auf einer Creme aus Fababohnen, Kapernpulver, kandierten Zitronen und Glaskraut

28.00

Polpo Croccante

Con stracciatella di burrata, agretti marinati e terra di taralli

Knuspriger Oktopus mit Stracciatella von Burrata und mariniertem Salzkraut auf Taralli-Bett

24.00

Calamari ripieni alla ligure

Su vellutata di carciofi e fieno di porri

Gefüllter Tintenfisch "à le Ligure" auf Artischocken-Schaum und Lauchheu

22.00

Flan di asparagi bianchi

Fonduta di parmigiano e tuorlo disidratato

Spargelflan mit geschmolzenem Parmesan und getrocknetem Eigelb

18.00

Guazzetto di cozze

Geschmortes von Miesmuscheln

22.00

Primi

CHF

Spghettone alle vongole

Con bottarga e aria di prezzemolo

24.00

Spghettone mit Muscheln, gesalzenem Rogen und Petersilienstaub

Ravioloni profumati alla gallinella di mare

con ristretto di cicale di mare e cozze

28.00

Mit Meerhuhn aromatisierte Ravioloni an einer Reduktion von Seezikaden und Muscheln

Trofie al ragù di triglia

con datterini, olive taggiasche e broccoletti

24.00

Trofie-Teigwaren mit Meerbarbenragout, Datteln, ligurischen Taggiasche-Oliven und Mini-Brokkoli

Risotto ai frutti di mare

Risotto von Meeresfrüchten

26.00

Gnocchi di patate

Al pesto genovese con cornetti croccanti

18.00

Kartoffel-Gnocchi an Pesto Genovese und krokanten Hörnchenbrösel

Secondi

CHF

Filetto di orata cotto a bassa temperatura

Con purea di patate, cime di rapa ripassate e pomodorini confit

46.00

Bei Niedrig-Temperatur gegartes Doradenfilet, mit Kartoffel-Püree, gegartem Stängelkohl und Tomaten-Confit

Ombrina scottata

con mousse di ceci, bietoline saltate, aria di limone e zenzero

44.00

Gebratener Umberfisch mit Kichererbsenmousse, sautiertem Mangold und einem Hauch von Zitronen-Ingwer

Fritto misto di mare

con verdure croccanti e aioli

34.00

Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit knackigem Gemüse und Knoblauch

Nodino di vitello alla griglia

con patate al rosmarino e caponata di verdure

49.00

Gegrillte Kalbsnuss mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse-Caponata

Menu per Bambini

CHF

Tagliatelle al pomodoro

Tagliatelle-Teigwaren an Tomatensauce

14.00

Gnocchi bolognese

Gnocchi an Hackfleisch-Tomatensauce

16.00

Dolci

Tiramisù al limone Zitronen-Tiramisù	12.00
Bavarese al cioccolato bianco e insalata ai frutti di bosco Bayerische Creme von weisser Schokolade und Waldbeerensalat	12.00
Tortino di mele e cannella con cotognata Apfel-Zimt-Törtchen mit Quitte	11.00
Zuppetta di agrumi e sorbetto al frutto della passione Süppchen aus Zitrusfrüchten mit Passionsfrucht-Sorbet	10.00
Sorbetto all'uva con grappa Traubensorbet mit Grappa	12.00
Sorbetto al limone con vodka Zitronensorbet mit Wodka	12.00

Per le nostre proposte, dipendiamo noi stessi dalla disponibilità dei nostri fornitori
Bei all unseren Menüvorschlägen sind wir jeweils auf die Verfügbarkeiten bei unseren Lieferanten angewiesen

Allergeni - Allergene

Caro ospite, dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale, chiedi pure. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne. Bitte fragen Sie bei uns nach. Gerne beraten wir Sie bestmöglichst

Bibite

Aperitivi

	CHF
Aperol, Cynar, Campari, Martini bianco / rosso	6.00
Aperol Spritz	8.00
Hugo	8.00
Weisser Spritz	8.00
Campari Orange	8.00
Analcolico bianco / rosso / Crodino	4.80
Campari soda	5.00

Minerali

	2 dl	3 dl	5 dl	LT
Acqua minerale San Pellegrino 5 dl			5.80	9.00
Acqua naturale Panna 5 dl			5.80	9.00
Tè freddo		4.00	5.00	
Coca Cola, Coca-Cola Zero, Rivella rossa/blu		4.80		
Gasosa		4.80		
Schweppes tonic/ bitter lemon	4.80			
Succhi di frutta	4.80			
Sciroppi	2.00			

Birre

	2 dl	3 dl	5 dl	CHF
Appenzeller alla spina / Panache		3.60	4.80	7.00
Appenzeller senz'alcool 33 cl			4.80	

Ciao Beer Birrificio Valle Maggia

Ciao Ticino 33 cl			7.50	
-------------------	--	--	------	--

Bibite Calde

CHF

Espresso	3.00
Espresso macchiato/crème	3.30
Caffè tazza grande	4.40
Caffè corretto	4.50
Cappucino	4.90
Latte macchiato	4.90
Cioccolata/Ovomaltina	4.00
Latte 2dl	3.00
The e Tisane	3.50

Grappe & Digestivi

2cl

4cl

Grappa di uva Americana con uva della nostra pergola	6.00	
Limoncino, Nocino	6.00	
Vecchio Rovere Grappa di Merlot Invecchiata in Barriques	10.50	
Grappa Berta Riserva	12.00	
Carezza d'autunno Distillato di uva americana	10.50	
Grappa Carato, grappa di vinacce Merlot	10.50	
Grappa Chardonnay invecchiata in legno di frassino	10.50	
Vecchio Moscato, distillato di uva moscato	13.50	
Sambuca	6.00	
Cognac Bisquit	7.00	
Cognac Remy Martin	10.00	
Calvados	10.00	
Armagnac	10.00	
Vecchia Romagna	6.00	
Baileys	6.00	
Lucano, Averna, Montenegro		7.00
Ramazzotti, Jägermeister		6.00
Fernet Branca	7.00	
Brockmans Gin, Hendrick Gin		12.00
Wodka Golden Snow Premium		14.00
Glenfiddich Wisky		12.00
Oban Wisky		14.00
Scotch Whisky Glen Morangie		12.50
Kirsch		6.00
Williamine		6.00
Havanna		8.00
Havanna Cola		12.00