

Antipasti

CHF

Insalata verde

Grüner Salat

9.00

Insalata mista

Gemischter Salat

12.00

Carpaccio di gambero rosso

A brunoise di fragole e scorza di lime con salsa panna acida e gocce di balsamico
Carpaccio von roten Garnelen, mit Erdbeer-Brunoise und Zesten von Limetten mit
Sauerrahmsauce und Balsamico-Tropfen

26.00

Insalata di polpo tiepida

Con patate viola, sedano e coulis di pomodorini gialli
Lauwarmer Oktopus Salat mit violetten Kartoffeln, Sellerie und Coulis
von gelben Cherry-Tomaten

24.00

Tartare di branzino affumicato

Con mela verde, spicchi di pompelmo e pepe rosa
Wolfsbarsch-Tartar mit Apfel, Grapefruitstückchen und rosa Pfeffer

22.00

Sautè di cozze e vongole alla marinara

Sautè von Miesmuscheln und Venusmuscheln „alla marinara“

22.00

Primi

CHF

Risotto ai frutti di mare

26.00

Meeresfrüchterisotto

Spaghetti alle vongole

22.00

Spaghetti mit Venusmuscheln

Trofie al pesto

22.00

Ricetta classica genovese con fagiolini e patate

Trofie-Teigwaren an grünem Pesto

Klassisches Rezept aus Genua mit Bohnen und Kartoffeln

Ravioli di aragosta

29.00

Con crema di zafferano e con la sua bisquette

Hummerravioli an Safrancreme und eigenem Sud

Secondi

CHF

Fritto misto di mare

Gemischte frittierte Meeresfrüchte

34.00

Branzino alla mediterranea e datterini gialli

con capperi e olive taggiasche

Wolfsbarsch auf mediterrane Art mit gelben Datteltomten, Kapern und ligurischen Taggiasche-Oliven

42.00

Oratina alla griglia

con patate al rosmarino e verdure miste saltate

Gegrillte Seebrasse mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem gedünstetem Gemüse

44.00

Nodino di vitello alla griglia

con patate arrostate e verdure alla griglia

Gegrillte Kalbsnuss mit Röstkartoffeln und gegrilltem Gemüse

49.00

Costolette di agnello impanate alla frutta secca (mandorle, nocciole)

con patate arrostate e verdure alla griglia

Paniertes Lammskotellett mit Trockenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen), Röstkartoffeln und gegrilltem Gemüse

42.00

Menu per Bambini

CHF

Tagliatelle o spaghetti al pomodoro

Tagliatelle-Teigwaren oder Spaghetti an Tomatensauce

14.00

Tagliatelle o spaghetti al ragù

Tagliatelle-Teigwaren oder Spaghetti an Fleischsauce

14.00

Tagliatelle o spaghetti al pesto

Tagliatelle-Teigwaren oder Spaghetti an Pesto

14.00

Dolci

Panna cotta alla fava tonka Panna Cotta mit Tonka-Bohne	12.00
Cheesecake alle fragole Erdbeer-Cheesecake	12.00
Pesche sciroppate al porto con gelato alla vaniglia Pfirsiche an Portwein-Sirup mit Vanilleeis	12.00
Tortino di carote, mandorle e arancia Con salsa al cioccolato bianco e frutti di bosco Törtchen aus Karotten, Mandeln und Orangen	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

CHF

5 dl

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