

Antipasti

CHF

Insalata verde

Grüner Salat

9.00

Insalata mista

Gemischter Salat

12.00

Carpaccio di gambero rosso

Brunoise di mela verde e scorza di lime con salsa panna acida e gocce di balsamico 26.00

Carpaccio von roten Garnelen, mit Brunoise von grünem Apfel und Zesten von Limetten mit Sauerrahmsauce und Balsamico-Tropfen

Insalata di polpo tiepida

Con pomodorini, patate, sedano e olive taggiasche

24.00

Lauwarmer Oktopus Salat mit Cherry-Tomaten, Kartoffeln, Sellerie und Ligurischen Taggiasche-Oliven

Tartare di branzino

Con avocado e citronette

Wolfsbarsch-Tartar mit Avocado und Zitrone

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

Meeresfrüchterisotto

22.00

½ porzione

26.00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln

18.00

½ porzione

22.00

Trofie al pesto

Ricetta classica genovese con fagiolini e patate

Trofie-Teigwaren an grünem Pesto

Klassisches Rezept aus Genua mit Bohnen und Kartoffeln

18.00

½ porzione

22.00

Ravioli di aragosta

Con crema di zafferano e con la sua bisquette

Hummerravioli an Safrancreme und eigenem Sud

26.00

½ porzione

32.00

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

Branzino in crosta di sale (per 2 persone) ca. 1.2 kg

con patate arrostiti e verdure saltate

Wolfsbarsch in Salzkruste (für 2 Personen) ca. 1,2 kg mit Röstkartoffeln und gedünstetem Gemüse

98.00

Nodino di vitello alla griglia

con patate arrostiti e verdure saltate

Gegrillte Kalbsnuss mit Röstkartoffeln und gedünstetem Gemüse

49.00

Filetto di manzo, Suisse Prime

con patate arrostiti e verdure saltate

Rinderfilet, Schweizer Prime Qualität, mit Röstkartoffeln und gedünstetem Gemüse

42.00

Coniglio "felice" alla Ligure

accompagnato da crostini di polenta grigliati

»Glückliches Kaninchen« nach ligurischer Art, begleitet von gegrillten Polenta-Croutons

39.00

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
Tiramisù Tiramisù	12.00
Pere sciropate al porto con gelato alla vaniglia Birnen an Portwein-Sirup mit Vanilleeis	12.00
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 Verfügbarkeiti 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			5.00	
-------------------	--	--	------	--

Bibite Calde

	CHF
Espresso	3.00
Espresso macchiato/crème	3.30
Caffè tazza grande	4.40
Caffè corretto	4.50
Cappuccino	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, Aversa, Montenegro		7.00
Ramazotti, Jägermeister		6.00
Fernet Branca	7.00	
Brockmans Gin, Hendrick Gin		12.00
Wodka Golden Snow Premium		14.00
Glenfiddich Whisky		12.00
Oban Whisky		14.00
Scotch Whisky Glen Morangie		12.50
Kirsch		6.00
Williamine		6.00
Havanna		8.00
Havanna Cola		12.00