

## *Antipasti*

CHF

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	9.00
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	12.00
<b>Carpaccio di gambero rosso (IT)</b> Brunoise di mela verde e scorza di lime con salsa panna acida e gocce di balsamico Carpaccio von roten Garnelen, mit Brunoise von grünem Apfel und Zesten von Limetten mit Sauerrahmsauce und Balsamico-Tropfen	26.00
<b>Insalata di polpo tiepida (ESP)</b> Con pomodorini, patate, sedano e olive taggiasche Lauwarmer Oktopus Salat mit Cherry-Tomaten, Kartoffeln, Sellerie und Ligurischen Taggiasche-Oliven	24.00
<b>Tartare di branzino (IT)</b> Con avocado e citronette Wolfsbarsch-Tartar mit Avocado und Zitrone	22.00
<b>Sautè di cozze e vongole alla marinara (IT)</b> Sautè von Miesmuscheln und Venusmuscheln „alla marinara“	22.00

## *Primi*

CHF

<b>Risotto ai frutti di mare (IT)</b> Meeresfrüchtherisotto	<b>22.00</b> ½ porzione	<b>26.00</b>
<b>Spaghetti alle vongole (IT)</b> Spaghetti mit Venusmuscheln	<b>18.00</b> ½ porzione	<b>24.00</b>
<b>Trofie al pesto (IT)</b> Ricetta classica genovese con fagiolini e patate Trofie-Teigwaren an grünem Pesto Klassisches Rezept aus Genua mit Bohnen und Kartoffeln	<b>18.00</b> ½ porzione	<b>22.00</b>
<b>Ravioli di aragosta (IT)</b> Con la sua bisquette Hummerravioli an eigenem Sud	<b>26.00</b> ½ porzione	<b>32.00</b>
<b>Ravioli ricotta e spinaci</b> Con burro e salvia Ravioli Ricotta und Spinat mit Butter und Salbei	<b>22.00</b> ½ porzione	<b>26.00</b>

## Secondi

CHF

<b>Fritto misto di mare (IT)</b> Gemischte frittierte Meeresfrüchte	34.00
<b>Branzino alla mediterranea e datterini gialli (IT)</b> con capperi e olive taggiasche Wolfsbarsch auf mediterrane Art mit gelben Datteltomaten, Kapern und ligurischen Taggiasche-Oliven	42.00
<b>Oratina alla griglia (IT)</b> con patate al rosmarino e verdure miste saltate Gegrillte Seebrasse mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem gedünstetem Gemüse	44.00
<b>Branzino in crosta di sale (per 2 persone) ca. 1.2 kg (IT)</b> con patate arrostate e verdure saltate Wolfsbarsch in Salzkruste (für 2 Personen) ca. 1,2 kg mit Röstkartoffeln und gedünstetem Gemüse	98.00
<b>Nodino di vitello alla griglia (CH)</b> con patate arrostate e verdure saltate Gegrillte Kalbsnuss mit Röstkartoffeln und gedünstetem Gemüse	49.00
<b>Filetto di manzo, Suisse Prime (CH)</b> con patate arrostate e verdure saltate Rinderfilet, Schweizer Prime Qualität, mit Röstkartoffeln und gedünstetem Gemüse	42.00
<b>Coniglio "felice" alla Ligure (IT)</b> accompagnato da crostini di polenta grigliati »Glückliches Kaninchen« nach ligurischer Art, begleitet von gegrillten Polenta-Croutons	39.00

## Menu per Bambini

	CHF
<b>Tagliatelle o spaghetti al pomodoro</b> Tagliatelle-Teigwaren oder Spaghetti an Tomatensauce	12.00
<b>Tagliatelle o spaghetti al ragù</b> Tagliatelle-Teigwaren oder Spaghetti an Fleischsauce	12.00
<b>Tagliatelle o spaghetti al pesto</b> Tagliatelle-Teigwaren oder Spaghetti an Pesto	12.00

## Dolci

<b>Panna cotta alla fava tonka</b> Panna Cotta mit Tonka-Bohne	12.00
<b>Tiramisù</b> Tiramisù	12.00
<b>Pere sciroppate al porto con gelato alla vaniglia</b> Birnen an Portwein-Sirup mit Vanilleeis	12.00
<b>Sorbetto all'uva con grappa</b> Traubensorbet mit Grappa	12.00
<b>Sorbetto al limone con vodka</b> Zitronensorbet mit Wodka	12.00
<b>Baba al Rum</b> Baba mit Rum	12.00

Per le nostre proposte, dipendiamo noi stessi dalla disponibilità dei nostri fornitori

*Bei all unseren Menuvorschlägen sind wir jeweils auf die Verfügbarkeit 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	
Aperol Spritz	6.00
Hugo	8.00
Weisser Spritz	8.00
Campari Orange	8.00
Analcolico bianco / rosso / Crodino	8.00
Campari soda	4.80
	5.00

## Minerali

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

## Birre

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