

Proposte del mese

Antipasti

CHF

"Trio" di tartare di pesci affumicati al mandarino 29.50

Scampi alle fragole, branzino al lime, tonno al mango (FA027, Med., FA077)

An Mandarine geräucherter Fischtatar

(Scampi mit Erdbeeren, Wolfsbarsch an Limetten, Thunfisch an Mango)

Pepata di cozze e vongole veraci (l) 24.50

Mies- und Venusmuschel-Suppe

"Burratina" Campana con salmone Sockeye affumicato in casa 21.50

su macedonia di rapa rossa (AK)

«Burratina» (Mozzarella) aus Kampanien mit hausgeräuchertem "Sockeye" -Lachs auf rote Beete-Salat

Alici alla beccafico con quadrotti di "Parmigiana" (Med) 19.50

Panierte Sardinen mit Würfelchen von Auberginen-Auflauf

Primi

Spaghettoni alla "Chitarra" 27.50

con vongole veraci e polvere di bottarga di tonno (l)

Gitarren-Spaghettoni mit Venusmuscheln und getrocknetem Thunfisch-Rogen-Pulver

Tortelloni al nero di seppia ripieni di tonno 28.50

su crema al pistacchio e gocce di "Burratina" Campana (FA077)

Mit Thunfisch gefüllte schwarze Tortelloni auf Pistaziensauce und "Burratina" -Tropfen

Secondi

Branzino in crosta di sale

Minimo 2 personep.P. 59.00

con pinzimonio di verdure (Med)

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Gemüse-Dip

Zuppa di pesce San Bernardo 46.00

(Scampi, branzino, tonno e cozze) (FA027, Med, FA0077, l)

Fischsuppe San Bernardo (Scampi, Wolfsbarsch, Thunfisch, Miesmuscheln)

Grigliata mista di pesce (Scampi, branzino, tonno (FA027, Med, FA0077) 48.00

Gemischte Fische vom Grill (Scampi, Wolfsbarsch, Thunfisch)

Dessert

Cannolo siciliano alla ricotta 14.50

Sizilianischer Cannolo mit Quarkfüllung

Semifreddo ai frutti di bosco nel cestino di cioccolato 15.00

Halbgefrorenes aus Waldbeeren im Schokoladenkörbchen