

# LE SPECIALITÀ DEL MESE

CHF 1/2 Portion CHF Portion

## Crostoni di pane nero con julienne di mozzarella di bufala, pomodorini e alici marinate

Schwarzbrot-Crostoni mit Julienne von Büffelmozzarella, Kirschtomaten und marinierten Sardellen  
Black bread crostoni with julienne of buffalo mozzarella, cherry tomatoes and marinated anchovies  
1a,4a,5a,7a,12a,11b

19.50

## Insalata di spinacini freschi con fragole, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico di Modena IGP

Frischer Spinatsalat mit Erdbeeren, Parmesanflocken und Balsamico-Essig-Glasur aus Modena IGP  
Fresh spinach salad with strawberries, parmesan flakes and balsamic vinegar glaze from Modena IGP  
7a,12b ①

16.50

## Tartare di branzino marinato al lime, petali di mela verde e granella di pistacchio

Tatar vom Wolfsbarsch, mariniert in Limette, grünen Apfelblüten und Pistaziengranulat  
Sea bass tartare marinated in lime, green apple petals and pistachio granules  
1a,4a,8a,11b ②

22.00 29.00

## Risotto Carnaroli ai piselli freschi, soffice di formaggio caprino e pomodorino datterino arrostito

Carnaroli-Risotto mit frischen Erbsen, weichem Ziegenkäse und gerösteten Kirschtomaten  
Carnaroli risotto with fresh peas, soft goat cheese and roasted cherry tomatoes  
7a,9a,12a,1b ①

23.50

## Tagliatelle al ragù di coniglio e pomodorini Piennolo del Vesuvio

Tagliatelle mit Kaninchenragout und Piennolo del Vesuvio-Kirschtomaten  
Tagliatelle with rabbit ragout and Piennolo del Vesuvio cherry tomatoes  
1a,3a,12a,6b,10b

24.50

## Paccheri freschi al ragù di polpo al profumo di finocchietto selvatico

Frische Paccheri mit Tintenfischragout und wildem Fenchelduft  
Fresh paccheri with octopus ragout and wild fennel scent  
1a,4a,14a,12a,3b,6b,10b

27.00

## Hamburger di salsiccia nostrana in panino al sesamo, julienne di mozzarella di bufala, friarielli saltati, pomodori secchi servito con patate saltate alla paprika

Hamburger mit hausgemachter Wurst in einem Sesambrötchen, Julienne von Büffelmozzarella, gebratene Friarielli, sonnengetrocknete Tomaten, serviert mit Kartoffeln mit Paprikageschmack  
Hamburger of homemade sausage in a sesame bun, julienne of buffalo mozzarella, sautéed friarielli, sun-dried tomatoes served with paprika-flavoured potatoes  
1a,3a,7a,11a,12a

28.50

## Filetto di baccalà CBT su crema di piselli e pesto di pomodori secchi con sformatino di patate al prezzemolo

CBT-Kabeljaufilet auf Erbsencreme und sonnengetrocknetem Tomatenpesto mit Petersilienkartoffelkuchen  
CBT cod fillet on creamed peas and sun-dried tomato pesto with parsley potato flan  
4a,7a,12a,12b ②

29.50

## FOCACCIA AL CARBONE VEGETALE

### mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia nostrana, melanzane fritte, pomodorini e basilico

Holzkohle-Focaccia mit Mozzarella, geräuchertem Scamorza-Käse, lokaler Wurst, gebratenen Auberginen, Kirschtomaten und Basilikum  
Charcoal focaccia with fiordilatte mozzarella, smoked scamorza cheese, local sausage, fried aubergines, cherry tomatoes and basil  
1a,7a,12a,5b,8b

26.50

① Vegetariano ② Vegano ③ Senza lattosio ④ Senza glutine

Tutti i prezzi sono in CHF | Alle Preise in CHF | Incl. 8.1% IVA | Inkl. 8.1% MwSt



05-06/25



## I VINI DEL MESE

### BIANCHI

CHF  
10 cl    CHF  
75 cl

#### **VECCHIA MASSERIA, Merlot vinificato in bianco DOC 2023**

9.00    59.00

Cantina: Vecchia Masseria

Tipo d'uva: Merlot

Regione: Ticino

#### **GRECO DI TUFO DOCG 2022**

8.00    52.50

Cantina: Mastroberardino

Tipo d'uva: Garganega, Chardonnay, Pinot Grigio

Regione: Campania

### ROSATO

#### **GRAN ROSÉ, Rosato di Merlot DOC 2022**

9.00    59.50

Cantina: Brivio

Tipo d'uva: Merlot

Regione: Ticino

### ROSSI

#### **VECCHIA MASSERIA, Merlot del Ticino Doc 2023**

9.00    59.00

Cantina: Vecchia Masseria

Tipo d'uva: Merlot

Regione: Ticino

#### **NEGROAMARO Posta Piana IGP 2022**

7.00    45.50

Cantina: Cantine Paradiso

Tipo d'uva: Negroamaro

Regione: Puglia

Tutti i prezzi sono in CHF | IVA 8.1% incl.

Alle Preise in CHF | Inkl. 8.1% MwSt