

Proposte della Chef

Insalata Misto Mare con olio al limone e prezzemolo (V) (L)

Meeresfrüchtesalat mit Zitronenöl und Petersilie

Mixed seafood salad with lemon oil and parsley

23,50 CHF | 2a, 4a, 14a

Tartare di tonno e avocado su insalatina di finocchi e formentino (V) (L)

Thunfisch-Avocado-Tatar auf Fenchel- und Feldsalat

Tuna and avocado tartare on a bed of fennel and lamb's lettuce

24,50 CHF | 11a, 4a, 2b, 14b

Prosciutto crudo di Parma e perline di melone (V) (L)

Parmaschinken mit Melonenkugeln

Parma ham with melon pearls

26,00 CHF

Pennette Sorrentina 2.0 (V)

Pennette fredde in aglio e olio, dadolata fior di latte, pomodorini cherry, olive leccino e basilico

Kalte Penne mit Knoblauchöl, gewürfeltem Fior di Latte, Cherrytomaten, Leccino-Oliven und Basilikum

Chilled penne with garlic oil, diced Fior di Latte, cherry tomatoes, Leccino olives, and basil

18,50 CHF | 1a, 4a, 7a

Chicche di patate in zafferano, vongole e zucchine

Kartoffelgnocchi mit Safran, Venusmuscheln und Zucchini

Potato gnocchi with saffron, clams, and zucchini

23,00 CHF / 27,50 CHF | 1a, 3a, 7a, 14a, 2b

Gamberoni alla piastra sfumati brandy con riso al vapore e zucchine arrostiti (V) (L)

Gegrillte Riesengarnelen mit Brandy abgelöscht, serviert mit gedämpftem Reis und gerösteten Zucchini

Grilled king prawns flamed with brandy, served with steamed rice and roasted zucchini

36,00 CHF | 2a, 5a, 1b

Roastbeef all'inglese con salsa tartara e patatine fritte (V) (L)

Englisches Roastbeef mit Tartarsauce und Pommes frites

English-style roast beef with tartar sauce and French fries

32,00 CHF | 5a, 1b, 7b

PIZZA "LEGGEREZZA" (V)

Base focaccia con straccetti di mozzarella di bufala, pomodorini cherry, grana a scaglie e rucola

Focacciaboden mit Büffelmozzarella-Streifen, Cherrytomaten, Parmesanspänen und Rucola

Focaccia base topped with buffalo mozzarella strips, cherry tomatoes, parmesan flakes, and arugula

19,00 CHF / 22,00 CHF | 1a, 7a

(V) Vegano (V) Vegetariano (L) Senza glutine (L) Senza lattosio

Seguici





SPAGHETTI POMODORO

nato a Napoli

Bianchi

TELLUS CHARDONNAY Bianco Lazio IGP 2023

Tipo d'uva: Chardonnay

Cantina: Tenuta Tellus, Lazio

6,50 CHF | 42,00 CHF

LEONE BLEND - Terre Siciliane IGT 2023

Tipo d'uva: Sauv. Blanc, Pinot Bianco, Gewürztraminer, Moscato

Cantina: Tenuta Regaleali, Sicilia

8,50 CHF | 59,00 CHF

Rosato

GIARDINO ROSE' - Toscana IGT 2024

Tipo d'uva: Sangiovese ed altri vitigni

Cantina: Santa Cristina, Toscana

6,00 CHF | 38,50 CHF

Rossi

TELLUS SYRAH Rosso Lazio IGP 2022

Tipo d'uva: Syrah

Cantina: Tenuta Tellus, Lazio

7,00 CHF | 45,50 CHF

JORIO - Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021

Tipo d'uva: Montepulciano

Cantina: Umani Ronchi, Abruzzo

7,50 CHF | 49,00 CHF