

Proposte della Chef

TARTARE DI MANZO CON BURRATA, CIPOLLA AL CAMPARI E ACCIUGA 🍷

Rindstatar mit Burrata, Campari-Zwiebeln und Sardelle
Beef tartare with burrata, Campari-infused onion and anchovy

28,00 CHF

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO CON PROVOLA AFFUMICATA E RIDUZIONE AL PORTO 🍷

Radicchio-Risotto mit geräucherter Provola und Portweinreduktion
Radicchio risotto with smoked provola and Port wine reduction

1/2 porz. 21,00 CHF / porz. 24,00 CHF

TAGLIATELLE AL POMODORO CON BURRATA E PESTO AL BASILICO 🍷

Tagliatelle mit Tomatensauce, Burrata und Basilikumpesto
Tagliatelle with tomato sauce, burrata and basil pesto

1/2 porz. 24,00 CHF / porz. 27,00 CHF

GAMBERONI FLAMBÉ AL BRANDY CON PATATE AL FORNO AL LIMONE 🍷

Mit Brandy flambierte Riesencrevetten mit Zitronen-Ofenkartoffeln
Brandy-flambéed king prawns with lemon-roasted potatoes

39,00 CHF

PAILLARD DI MANZO CON FONDUTA DI GOTTARDO, RUCOLA E PATATE NOVELLE

Rindspaillard mit Kase-fondue, Rucola und neuen Kartoffeln
Beef paillard with Gottardo cheese fondue, rocket and new potatoes

48,00 CHF

PIZZA BELLA MBRIANA

Base focaccia, crema di burratina, prosciutto crudo di Parma, fichi e mandorle a lamelle tostate

Focaccia-Boden, Burrata-Creme, Parmaschinken, Feigen und geröstete Mandelblättchen

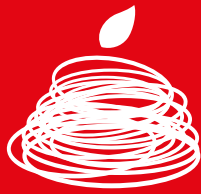
Focaccia base, burrata cream, Parma ham, figs and toasted flaked almonds

30,00 CHF

Per allergie o intolleranze il nostro staff è a vostra disposizione
For allergies or intolerances, our staff is at your disposal
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung

Seguici





SPAGHETTI POMODORO

nato a Napoli

Bianchi

FRESCO DI MASI - BIANCO VERONA IGT 2025
Tipo d'uva: Garganega, Chardonnay, Pinot grigio
Cantina: Masi, Veneto
6,50 CHF | 39,00 CHF

IL FIORE - LANGHE BIANCO DOC 2025
Tipo d'uva: Chardonnay, Nascetta
Cantina: Braida, Piemonte
8,00 CHF | 52,00 CHF

Rosato

GIARDINO ROSÉ - TOSCANA IGT 2025
Tipo d'uva: Sangiovese
Cantina: Santa Cristina, Toscana
6,50 CHF | 39,00 CHF

Rossi

DOLCETTO D'ALBA - PIAN BALBO 2024
Tipo d'uva: Dolcetto
Cantina: Poderi Colla, Piemonte
8,00 CHF | 52,00 CHF

BONACOSTA - VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2025
Tipo d'uva: Corvina, Rondinella, Molinara
Cantina: Masi, Veneto
7,50 CHF | 49,00 CHF