

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

Antipasto da Franco

Burrata, Crudo, Roastbeef, sfoglia morbida con pancetta e Asiago

Starter - Burrata cheese, Prosciutto Crudo, Roastbeef, puff pastry with bacon and Asiago cheese

Vorspeise - Burrata, Roher Shinken, Roastbeef, Blätterteigtaschen mit Speck und Käse

33 chf x1

49 chf x2

Vellutata di zucca

con nocciole e crostini alle erbe aromatiche

Pumpkin soup with hazelnuts and croutons

Kürbiscreme mit Haselnüssen und aromatischen Kräutercroutons

25 chf

Illusione di Burrata

su cremoso al mais, porcini freschi e crudo croccante

Burrata Cheese on corn cream with porcini mushrooms and crunchy Crudo ham

Burrata auf Maiscreme mit steinplize und Roher Shinken-Knusperei

29 chf

Misticanza invernale

con mele rosse, noci, avocado, radicchio e salsa segreta al miele

Mixed salad with avocado, red apple, walnuts, radish and secret honey sauce

Salat mit roten Äpfel, avocado, walnüssen, rettich und geheimer Honigsauce

23 chf

Praline di batata

alla crema di pistacchio e vellutina alla feta greca

Sweet potato pralines with pistachio cream and Greek feta velvet

Süßkartoffelpralinen mit Pistaziencreme und griechischem Feta-Samt

29 chf

Tartare di Manzo 130 gr al coltello

con veli ai sette cereali, fiocchi di burro e tuorlo di quaglia marinato al whisky torbato

Beef tartare 130 gr with homemade seven grain croustons, butter and quail yolk marinated in peated whisky

Rindertatar 130 gr mit hausgemachten Siebenkorncroutons und

31 chf

Polenta morbida bianca

con foglie di verza stufata, lardo le erbe e gorgonzola dop

Soft white polenta with stewed cabbage leaves, lard, herbs and gorgonzola cheese

Zarte weiße Polenta mit geschmorten Kohlblättern, Schmalz, Kräutern und Gorgonzola-Käse

28 chf

* Pasta e pane sono fatti in casa - Pasta and bread are homemade - Pasta und Brot sind hausgemacht



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ERSTE GERICHTE

| | |
|---|--------|
| Risotto cacio e pepe con guanciale croccante <i>Risotto with cacio cheese, pepper and crispy bacon</i> <i>Risotto mit Cacio-käse, pfeffer und knusprigem speck</i> | 28 chf |
| La mia Carbonara <i>Pasta alla Carbonara - bacon, egg and cheese</i> <i>Pasta alla Carbonara - Bacon Speck, Ei und Käse</i> | 26 chf |
| Rigatoni fatti in casa con panna, vodka e rosmarino <i>Homemade rigatoni with cream, vodka and rosemary</i> <i>Hausgemachte Rigatoni mit Sahne, Wodka und Rosmarin</i> | 28 chf |
| Gnocchi di zucca con radicchio, rucola selvatica e caprino di latte vaccino <i>Pumpkin gnocchi with radicchio, rocket and cheese</i> <i>Kürbisgnocchi mit Radicchio, Rucola und Käse</i> | 29 chf |
| Ravioli ai tre arrosti con burro, nocciole e scaglie di Cagiöl riserva <i>Homemade ravioli with three types of roast filling, with butter, hazelnuts and Cagiöl flakes</i> <i>Hausgemachte Ravioli mit dreierlei Bratenfüllung, mit Butter, Haselnüssen und Cagiöl-Flocken</i> | 29 chf |
| Tagliolini al tartufo nero <i>Homemade tagliolini with black truffle</i> <i>Hausgemachte tagliolini mit trüffle</i> | 35 chf |
| Linguine alla salsa di salicornia con porcini e scampi crudi e cotti <i>Linguine with salicornia sauce, raw and cooked scampi and porcini mushrooms</i> <i>Linguine mit Salicornia-Sauce, rohe und gekochte Scampi und Steinpilze</i> | 35 chf |
| Pappardelle al ragù di cervo, erbe di campo e polvere di cacao <i>Pappardelle with venison ragout, wild herbs and cocoa powder</i> <i>Pappardelle mit Hirschragout, Wildkräutern und Kakao</i> | 31 chf |

* Pasta e pane sono fatti in casa - Pasta and bread are homemade - Pasta und Brot sind hausgemacht

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES - HAUPTGÄNGE

| | |
|---|--------|
| Tagliata di manzo <i>Sliced beef</i> <i>Geschnittenes Rindfleisch</i> | 41 chf |
| Piovra sul letto di vellutata di porri patate, olive taggiasche e cicoria <i>Octopus with Taggiasca olives and chicory on a leek of and potatoes cream</i> <i>Oktopus mit Taggiasca-Oliven und Chicorée auf Lauch- und Kartoffelcreme</i> | 42 chf |
| Petto d'anatra aromatizzata al timo fresco <i>Duck breast flavored with fresh thyme</i> <i>Entenbrust gewürzt mit frischem Thymian</i> | 40 chf |
| Pollo al curry con curcuma e verdure croccanti <i>Chicken curry with curcuma and crunchy vegetables</i> <i>Hühnercurry mit Curcuma und knackigem Gemüse</i> | 34 chf |
| Copertina spalla di vitello cotto a bassa temperatura <i>Calf shoulder cover cooked at low temperature</i> <i>Kalbsschulter bei niedriger Temperatur gegart</i> | 49 chf |
| Costolette di agnello alla griglia con mousse di melanzane <i>Grilled lamb chops with smoked aubergine mousse</i> <i>Gegrillte Lammkoteletts mit geräucherter Auberginenmousse</i> | 42 chf |

I secondi piatti vengono serviti con contorni di stagione
Main courses are served with seasonal side dishes
Hauptgerichte werden mit saisonalen Beilagen serviert

DOLCI

DESSERTS - NACHSPEISEN

Tiramisù espresso

Tiramisù - authentic italian recipe with mascarpone cheese and espresso coffee

12 chf

Tiramisù - authentisches italienisches Rezept mit Mascarpone-Käse und Espresso-Kaffee

Gianduiotto Torinese

Gianduiotto, chocolate and hazelnut dessert from Turin, Piedmont

15 chf

Gianduiotto, Schokoladen und Haselnussdessert aus Turin, Piemont

Millefoglie con crema della casa

Millefoglie with special homemade cream

14 chf

Millefoglie mit spezieller hausgemachter Sahne

Cheesecake al limone e frutti di bosco

Cheesecake with lemon and wild berries

14 chf

Käsekuchen mit Zitrone und Waldbeeren

Tortino al fondente con cuore morbido

Dark chocolate cake with a soft heart

14 chf

Dunkler Schokoladenkuchen mit weichem Herzen

ORIGINE DEI PRODOTTI
ORIGIN LABELING
HERKUNFTKENNZEICHNUNG

Origine della carne - Origin of meat - Herkunft des Fleisches

Carne bovina - Beef - Rindfleisch

Carne suina - Pig - Schwein

Pollame - Poultry - Geflügel

Agnello - Lamb - Lamm

Anatra - Duck - Ente

Svizzera - Switzerland - Schweiz

Svizzera - Switzerland - Schweiz

Svizzera - Switzerland - Schweiz

Nuova Zelanda - New Zealand - Neuseeland /

/ Svizzera - Switzerland - Schweiz

Francia - France - Frankreich /

/ Polonia - Poland - Polen

Origine del pesce - Origin of the fish - Herkunft des Fisches

Scampi - Prawns - Garnelen

Polpo - Octopus - Tintenfisch

Danimarca - Denmark - Dänemark

Zona FAO n°34