



PROPOSTE ESTIVE

ANTIPASTI

- CRUDITÉ DI MARE** 38
gambero rosso, scampi e ricciola in crudité
accompagnato da frutta di stagione
*Crudité vom Meer, rote Garnelen, Scampi und
Bernsteinmakrele mit Saisonalem Obst*
- SINFONIA ESTIVA** 28
Prosciutto crudo stagionato all'aria con melone
Luftgetrockneter Rohschinken mit Melone
- POLPETTINE** 23
di carne dorate con salsa piccante della casa
*Unsere hausgemachten Fleischbällchen mit
scharfer Sauce*

PRIMI

- PACCHERI** 29
mantecati al pesto di pistacchio, con datterini
e guanciaie croccante
*Paccheri mit Pistazienpesto, Datteltomaten
und knusprigem Guaciale*
- TAGLIERINI** 26
alla barbabietola fatti in casa, delicata
brunoise di verdura e legumi con cremoso di
capra
*Hausgemachte Rote-Bete-Tagliolini mit
Gemüsebrunoise, Hülsenfrüchte und
cremigem Ziegenkäse*

CLASSICI

- ROAST BEEF** 32
Patate fritte o insala mista
Pommes frites oder gemischter Salat



TUTTI I PREZZI SONO IN CHF E INCLUSI DI 8.1% DI IVA
ALLE PREISE SIND IN CHF INKLUSIVE 8.1% MWST.

SECONDI

- SALMONE** 42
Trancio di salmone gratinato in crosta dorata
di patate servito con spinacino fresco e crème
fraîche
- LACHS**
Lachsfilet, gratiniert in einer goldenen
Kartoffelkruste, serviert mit frischem Babyspinat
und Crème Fraîche.

PIZZE

- BURRATA & PISTACCHIO** 26
Focaccia, prosciutto crudo, crema di
pistacchio, burrata e pomodorini
*Focaccia mit Rohschinken, Pistaziencreme,
Burrata und Kirschtomaten*
- FOCACCIA ESTIVA** 24
Focaccia, mozzarella di bufala, mortadella,
pomodorini e granella di pistacchio
*Knusprige Focaccia mit Büffelmozzarella,
Mortadella, Kirschtomaten und
Pistaziencrumble*

DESSERT

- TARTELLETTA** 13
Croccante tartelletta di pasta frolla con crema
pasticcera, fragole fresche e cioccolato
- Mürbeteigtörtchen mit feiner Vanillecreme,
frischen Erdbeeren und Schokolade

