



Il Menu

	CHF	CHF
Gli Antipasti		
Polipo tiepido con patate novelle, paprika dolce, olio d'oliva e prezzemolo Luke warm octopus salad with new potatoes, sweet paprika, olive oil and parsley		23.00
Bruschetta alla «Romana» con aglio, pomodoro, basilico e origano Bruschetta «Romana» with garlic, tomato, basil and origano		9.50
Olive Mammuto con marinatura mediterranea Mammuto olives with mediterranean condiments		7.50
Arrostato freddo di manzo con condimento «Veletta», olio d'oliva, balsamico e Grana Padano Thin slices cold roast beef with olive oil, balsamic and Grana Padano		19.50
Salmone marinato al miele con insalata di rucola, finocchio e melograno Salmon marinated with honey, rocket salad, fennel and pomegranate		21.50
Antipasto Liguria: scelta d'affettati, bruschette e delizie mediterranee (2 persone) Starter Liguria: cold meat choice, bruschette and mediterranean speciality (2 persons)	p.p.	17.50
Burrattina (120 g) con prosciutto crudo Toscano «Burrattina» (120 g) Mozzarella with cream inside and air cured Tuscany ham		19.50



		CHF	CHF
Le Insalate	Insalata verde con pomodorini e bocconcini di bufala Green salad with cherry tomatoes and buffalo mozzarella pieces	14.00	18.50
	Insalata mista con pomodori, mais, cetrioli, carote e fagioli rossi Mixed salad with tomatoes, sweet corn, cucumbers, carrots and red beans	13.50	17.50
	Insalatona saporita con tonno fresco, gamberi e uovo sodo Big tasty salad with fresh tuna and prawns and boiled egg		24.00
	Insalata Belga con endivia, noci, Gorgonzola, pera ed emulsione al limone Brussels chicory salad with walnuts, Gorgonzola, pear and lemon foamy sauce		19.00
	Insalata di «Cesare» con condimento all'aglio, crostini di pane, pancetta croccante ed acciughe «Ceasar» salad with garlic, toasted bread, crispy bacon and anchovies	14.00	18.50
	Insalata di rucola con pomodorini e scaglie di Grano Padano Rocket salad with cherry tomatoes and Grana Padano	12.50	16.50
Le Zuppe	La ribollita con verza, cavolo nero, verdure, fagioli, cipollotto e olio di frantoio Twice cooked soup with savoy, black cabbage, beans, spring onion and olive oil		12.50
	Passato di verdure e formaggio caprino stagionato Vegetables cream soup with aged goat cheese		14.50



		CHF	CHF
I Primi Piatti	Orecchiette fresche con salsa pommarola alla Pugliese e ricotta stagionata al peperoncino Fresh orecchiette with tomato sauce and aged spicy ricotta cheese	16.50	21.50
	Maccheroncini con ragù di due carni nello stile Bolognese Little macaroni with meat sauce «Bolognese style»	17.00	22.00
	Ravioli di ricotta e spinaci con burro, salvia e Grana Padano Ravioli filled with ricotta and spinach served with sage butter and Grana Padano		25.00
	Spaghetti alla chitarra con carbonara di salmone affumicato ed erba cipollina Spaghetti chitarra with smoked salmon carbonara and chives		26.00
	Risotto con rucola, prosciutto di spalla affumicato e taleggio Risotto with rocket salad, smoked ham and taleggio cheese	17.50	22.50
	Risotto «del pirata» con molluschi, crostacei e pesce secondo il pescato Risotto with seafood, shell fish and daily catch fish		29.00



	CHF	CHF
I Secondi Piatti	Parmigiana di melanzane «leggera» con mozzarella di bufala e insalatina di campo Aubergines casserole «Parmigiana» with buffalo mozzarella and little camp salad	24.00
	Filetto di manzo (180 g) alla griglia con ragù di funghi, crema di patate alla mostarda di Digione e spinaci all'aglio Grilled beef filet (180 g) with mushrooms ragout, potato-dijon mustard cream and fresh spinach leaves on garlic	52.00
	Lombo e spalla di coniglio confit al forno con prosciutto di spalla affumicato, salsa alle more, patate al timo e cavolo cappuccio Rabbit stewed in oven with smoked ham, blackberry sauce, thyme potatoes and cabbage	39.00
	Spezzatino di spalla e coscia d'agnello della Nuova Zelanda con peperoni alla maggiorana, paprika dolce e riso saporito Lamb ragout from New Zealand with peppers on marjoram, sweet paprika and tasty rice	36.00
	Gamberoni giganti alla griglia al sapore di sidro di mele con lenticchie di Castelluccio Grilled king prawns with apple cider taste served with lentils from Castelluccio	45.00
	Trancio di tonno (200 g) spennellato al «Salmoriglio» e melanzane alla griglia con pomodoro fresco, olive, capperi e riso venere Grilled tuna steak (200 g) with «Salmoriglio» and aubergines, fresh tomatoes, olives, capers and venus rice	42.00
	Lasciatevi consigliare sulle specialità del giorno Let us suggest you about the daily speciality	Daily price
	Pesce del giorno secondo il mercato Fresh daily catch fish	Daily price

All prices are incl. 8% VAT