

## I nostri menu / Our menus

Il personale di servizio sarà lieto d'illustrarvi i menu serali serviti dalle 19:00 alle 21:00.

*Our staff will be pleased to illustrate you the menus for dinner served from 19:00 to 21:00.*

### Menu serata tra amici / Menu for friends evening

**4 portate / 4 courses**

78.00 CHF p.p.

Abbinamento vini (3 bicchieri) 30.00 CHF p.p.

*Wine pairing (3 glasses) 30.00 CHF p.p.*

### Menu a sorpresa / Surprise menu

**6 portate / 6 courses**

88.00 CHF p.p.

## Antipasti / Starters

### Insalatina di carciofi, rucola e Grana

*Artichokes, rocket and Parmesan cheese salad*

19.00

### Puntarelle, burratina, acciuga e crostini di pane

*Chicory, burrata, anchovy and croutons*

21.00

### Crudo di tonno e capesante, couscous all'avocado

*Scallops and tuna sashimi with avocado couscous*

27.00\*/39.00

### Tentacolo di polpo arrosto con mozzarelline, ceci e borlotti

*Roasted octopus with little mozzarella, chickpeas and borlotti beans*

26.00\*/38.00

### Tagliuzzata di Fassona, formaggio, sedano e nocciole

*Raw Sliced Fassona Beef, fresh cheese, celery and hazelnuts*

26.00\*/38.00

### Testina di vitello tiepida con insalata di radicchietto e salsa verde

*Lukewarm calf head with radicchio salad and green sauce*

25.00\*/36.00

### Terrina di fegato d'anatra con chutney di ananas

*Duck liver terrine with pineapple chutney*

26.00\*/38.00

## Zuppe e Primi / Soups & First Courses

### Crema di zucca profumata alla curcuma e crostini al Robiolino

*Pumpkin soup with turmeric scents and local cheese croutons*

17.00

### Risotto con radicchio tardivo, Merlot e midollo (20 min)

*Risotto with radicchio, Merlot wine and marrow (20 min)*

28.00

### Tortelli ripieni di ricotta ed erbe al burro e salvia

*Tortelli stuffed with ricotta and herbs, seasoned with butter and sage*

21.00\*/29.00

### Tagliolini neri con calamaretti, puntarelle e peperoncino

*Black tagliolini with baby squids, chicory and chili pepper*

26.00\*/36.00

### Tacozzette di Gragnano alla carbonara nostrana

*Tacozzette carbonara country-style*

20.00\*/28.00

### Gnocchi di patate con pastinaca, gorgonzola di capra e noci

*Potato gnocchi with parsnip, goat's Gorgonzola cheese and nuts*

21.00\*/29.00

## Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

### Noci di capesante appena scottate con quinoa, verdure e curry rosso Thai

*Sautéed scallops with quinoa, vegetables and red Thai curry*

44.00

### Filetto di Skrei arrosto, purea di patate dolci speziata, carciofi

*Roasted Skrei fillet with a spicy puree of sweet potatoes, artichokes*

44.00

### Petto d'anatra novella arrosto al miele e pepe nero con il suo fegato dorato alla mela

*Roasted duck breast with honey and black pepper, with sautéed duck liver and apple*

48.00

### Pancetta di maiale arrosto con la sua guancetta brasata, purea di patate e sedano

*Roasted pork belly with braised cheek, potato and celery puree*

36.00

### Lombatina di vitello ai ferri con carciofi e rosmarino

*Grilled veal loin with artichokes and rosemary*

46.00

### Costolette d'agnello in crosta mediterranea

*Lamb ribs with Mediterranean crust*

46.00

### Polletto alla diavola cotto allo spiedo

*Spicy spit-roasted little chicken*

36.00

### Rosetta di Black Angus al burro "Café de Paris"

*Grilled Black Angus fillet steak, Café de Paris butter*

56.00

### Tartare di manzo "Ciani"

*"Ciani" beef tartare*

38.00

\* I nostri antipasti e primi possono essere serviti: \* Porzione antipasto, primo / Piatto unico principale. Tutti i prezzi sono IVA inclusa.

\* Starter, First course / Main course. All the prices are VAT included.