

## 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

84.00 CHF p.p.

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

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

## Antipasti / Starters

### Giardinetto di verdure invernali cotte e crude

Combination of seasonal cooked and raw vegetables 23.00

### Insalatina di rucola, carciofi e quinoa BIO e Grana

Salad of rocket, artichokes and BIO quinoa with Grana cheese 22.00

### Salmone marinato con insalata di puntarelle e formaggino

Marinated salmon with chicory and soft cheese 28.00\*/39.00

### Crudo di ricciola e capesante con avocado, palmito e lime

Amberjack and scallops sashimi with avocado, palm heart and lime 28.00\*/39.00

### Insalata di polpo, carciofi e cannellini all'italiana

Salad of octopus, artichokes and cannellini beans 28.00\*/39.00

### Sandwich di testina di vitello con insalatina di radicchio

Calf's head sandwich with radicchio salad 28.00\*/39.00

### Confit di fegato d'anatra con chutney di pere

Duck liver confit with a pear chutney 28.00\*/39.00

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.

## Zuppe e Primi / Soups & First Courses

### Crema di carciofi con burrata e tartufo nero

Artichokes pureed soup with burrata cheese and black truffle 18.00 / con tartufo 32.00

### Risotto con zucca, Taleggio e rosmarino (20 min)

Risotto with pumpkin, Taleggio cheese and rosemary (20 min) 28.00

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

Tortelli stuffed with herbs and ricotta, seasoned with butter and sage 23.00\*/32.00

### Tagliolini neri con calamaretti, puntarelle e pomodorini, pane croccante

Black tagliolini with baby squids, chicory, cherry tomatoes and crunchy bread 25.00\*/ 36.00

### Tacozzette di Gragnano alla carbonara nostrana

Tacozzette carbonara country-style 22.00\*/30.00

### Gnocchi di patate al ragù e scaglie di pecorino

Potatoes gnocchi with Bolognese ragout and pecorino cheese 23.00\*/32.00

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

### Dorso di branzino brasato al vino bianco, carciofi e capperi, purea di pastinaca

Seabass backside braised with white wine, artichokes and cappers, parsnip purée 48.00

### Pavé di Skrei arrosto con purea di carote speziata e sesamo tostato

Roasted Skrei codfish with a spicy carrots purée with toasted sesame 48.00

### Petto d'anatra novella arrosto con carciofi e olive, purea di patate al pomodoro secco

Roasted duck breast with artichokes and olives, mashed potatoes aromatized with dried tomato 48.00

### Polletto alla diavola cotto allo spiedo

Spicy spit-roasted little chicken 38.00

### Pancetta di maiale arrosto, le sue guance brasate e polenta rossa, verdure invernali

Roasted pork bacon, its own braised cheeks and red polenta, seasonal vegetables 42.00

### Costolette di agnello in crosta mediterranea, fonduta di scalogno al Merlot

Lamb chops with a tomatoes and olives crust, with a Merlot wine stewed shallot 48.00

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

Grilled Black Angus fillet steak, Café de Paris butter 58.00

### Tartare di manzo "Ciani"

"Ciani" beef tartare 39.00