

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

Gazpacho andaluso all'avocado

Andalusian gazpacho with avocado 21.00

Fiori di zuccina tiepidi ripieni di ricotta nostrana con passatina di pomodoro

Lukewarm zucchini flowers stuffed with local ricotta, with a cold tomato sauce 24.00*/34.00

Tartare di salmone con caviale di melanzane e burrata

Salmon tartare with eggplants "caviar" and Burrata cheese 27.00*/38.00

Tentacolo di polpo arrosto e verdure del piano tipo caponata

Roasted octopus tentacle with local vegetables similar to a caponata 27.00*/38.00

Crudo di ricciola con insalatina di lenticchie e ananas al curry

Amberjack sashimi with a lentils and pineapple salad aromatized with curry 27.00*/38.00

Culaccia di Parma con melone

Parma culaccia (raw ham) with melon 27.00*/38.00

Zuppe e Primi / Soups & First Courses

Crema di pomodoro fredda al basilico e stracciatella

Cold tomato sauce aromatized with basil, with stracciatella (Italian cheese) 19.00

Risotto con zafferano, cantarelli, fiori di zucchini e Merlottino (20 min)

Saffron risotto with chanterelles, zucchini flowers and Merlottino cheese (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 21.00*/29.00

Tagliolini neri con gamberi, zucchini, pomodorini e pinoli

Black tagliolini with shrimps, zucchini, cherry tomatoes and pine nuts 24.00*/34.00

Tacozzette di Gragnano alla carbonara nostrana

Tacozzette carbonara country-style 20.00*/28.00

Gnocchi di patate con pomodorini, acciughe e rucola

Potato gnocchi with cherry tomatoes, anchovies and rocket 20.00*/28.00

Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

Dorso di merluzzo arrosto con cantarelli e olive

Roasted codfish backside with chanterelles and olives 46.00

Noci di capesante appena scottate con pomodorini e peperoncino

Seared scallops with cherry tomatoes and chili pepper 47.00

Petto d'anatra novella arrosto al miele e pepe nero, con il suo fegato dorato all'albicocca

Roasted duck breast with honey and pepper, with its own browned liver with apricot 56.00

Polletto alla diavola cotto allo spiedo

Spicy spit-roasted little chicken 38.00

Milanese di vitello con insalata di borlotti, cipolla rossa e scaglie di grana

Milanese-style cutlet with borlotti bean salad, red onion and Grana scales 46.00

Costolette d'agnello in crosta mediterranea

Lamb chops with Mediterranean crust 48.00

Rosetta di Black Angus al burro "Cafè de Paris"

Grilled Black Angus fillet steak, Cafè de Paris butter 56.00

Tartare di manzo "Ciani"

"Ciani" beef tartare 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.