

I nostri menu / Our menus

Il personale di servizio sarà lieto d'illustrarvi il menu serale servito 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

86.00 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

Garden of cooked and raw winter vegetables

21.00

Insalata di carciofi, indivia riccia, quinoa BIO e Grana

Salad of artichokes, curly endive, BIO quinoa and Grana cheese

22.00

Insalata di polpo tiepida, carciofi e cannellini alla mediterranea

Lukewarm octopus salad with artichokes and haricots in Mediterranean-style

27.00*/38.00

Tartare di tonno con puntarelle, lardo e pepe rosa

Tuna tartare with Catalogna chicory and pink pepper

28.00*/39.00

Petti di quaglia alle erbe con insalatina di lenticchie al lardo affumicato

Roasted quail chests with herbs and lentils salad with smoked bacon

26.00*/38.00

Terrina di fegato d'anatra con chutney di pere e melograno

Duck liver terrine with pear and pomegranate chutney

28.00*/39.00

Zuppe e Primi / Soups & First Courses

Crema di carciofi con ricotta nostrana alla menta e crostini

Artichokes cream with local ricotta aromatized with mint and croutons

19.00

Risotto alla zucca, "Ciass" e rosmarino (20 min)

Risotto with pumpkin, cheese and rosemary (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

26.00*/36.00

Tagliolini neri con gamberi, puntarelle, pomodorini e pinoli

Black noodles with shrimps, chicory, cherry tomatoes and pine nuts

32.00*/42.00

Cavatelli rustici alla "Carbonara Nostrana"

Rustic Cavatelli "Carbonara country-style"

23.00*/28.00

Gnocchi ripieni di formaggio con cipollotto e noci

Gnocchi stuffed with cheese, with spring onion and nuts

23.00*/28.00

Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

Dorso di branzino arrosto con carciofi, polentina e salsa al vino rosso

Roasted sea bass fillet with artichokes, polenta and red wine sauce

48.00

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

Seared scallops with Thai red curry, quinoa and vegetables

46.00

Polletto alla diavola cotto allo spiedo

Spicy spit-roasted little chicken

38.00

Petto d'anatra novella laccata al miele e pepe nero

con il suo fegato dorato alla mela e arancia

Honey and black pepper roasted duck chest with its own liver

sautéed with apple and orange

54.00

Guancetta di vitello glassata al Merlot con purea di patate e sedano

Veal cheek glazed with Merlot wine, served with mashed potatoes and celery

46.00

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

Lamb spare ribs in Mediterranean crust, shallot fondue with Merlot wine

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

42.00

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.