

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

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

Insalatina di carciofi, indivia riccia, pecorino e noci <i>Artichokes salad, curly-leaved endive, Pecorino cheese and walnuts</i>	21.00
Giardinetto di verdure invernali cotte e crude <i>Garden of cooked and raw winter vegetables</i>	21.00
Crudo di ricciola e capesante con couscous all'avocado e puntarelle <i>Raw amberjack and scallops with avocado couscous and chicory sprouts</i>	28.00*/42.00
Tentacolo di polpo croccante con hummus e salsa verde <i>Crispy octopus tentacle with hummus and green sauce</i>	28.00*/42.00
Confit di fegato d'anatra con chutney di pere e melograno <i>Duck liver confit with pear and pomegranate chutney</i>	28.00*/42.00
Testina di vitello tiepida con brodetto di fagioli borlotti e cipolle rosse <i>Warm veal head with Borlotti beans broth and red onions</i>	26.00*/38.00

Zuppe e Primi / Soups & First Courses

Crema di topinambur con crostini al lardo nostrano <i>Topinambur cream with homegrown lard croutons</i>	19.00
Aggiunta di Tartufo Nero "Pregiato" / Addition of "Pregiato" Black Truffle	32.00
Risotto con radicchio tardivo, Merlot e Merlottino (20 min) <i>Risotto with red chicory, Merlot and Merlottino cheese (20 min)</i>	28.00
Tortelli ripieni di erbe e ricotta al burro e salvia <i>Tortelli stuffed with herbs and ricotta, seasoned with butter and sage</i>	26.00*/36.00
Tagliolini neri con gamberi, puntarelle e pane croccante al peperoncino <i>Black noodles with shrimps, chicory sprouts and crispy chili bread</i>	28.00*/42.00
Cavatelli rustici alla "Carbonara Nostrana" <i>Cavatelli Rustici "Carbonara" country-style</i>	22.00*/30.00
Gnocchi di zucca e patate con fonduta al Gorgonzola e nocciole <i>Pumpkin and potatoes Gnocchi with Gorgonzola and hazelnuts fondue</i>	26.00*/36.00

Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

Dorso di merluzzo Skrei arrosto con consistenze di carote al sesamo <i>Back of roasted Skrei cod with sesame carrot textures</i>	48.00
Noci di capesante appena scottate con quinoa, verdure e curry Thai <i>Sautéed scallop nuts with quinoa, vegetables and Thai Curry</i>	48.00
Polletto alla diavola cotto allo spiedo <i>Spicy spit-roasted little chicken</i>	38.00
Petto d'anatra novella arrosto al miele e pepe nero con il suo fegato dorato alla mela <i>Honey and black pepper roasted duck breast with its apple sautéed liver</i>	54.00
Costoletta di maiale come un "Cordon Bleu" con insalatina di cavolo cappuccio e patatine fritte <i>Pork chop like a "Cordon Bleu" with cabbage salad and French fries</i>	40.00
Lombatina d'agnello in crosta mediterranea <i>Mediterranean-cruste d lamb sirloin</i>	46.00
Rosetta di Black Angus al burro "Café de Paris" <i>Grilled Black Angus fillet steak, Café de Paris butter</i>	58.00
Tartare di manzo "Ciani" <i>"Ciani" beef tartare</i>	40.00

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.