





Antipasti

Code di gamberi rosa* in panatura croccante su trifolata di carciofi liguri Rosa Garnelen* knackig paniert auf einer „Trifolata“ von Artischocken aus Ligurien	24
Terrina di foie gras al Passito con fico caramellato e insalatina bio Entenleber Terrine an Passito mit karamellisierte Feige, kleiner Bio-Salat	24
Insalatina di spinaci novelli con filettino di Pata Negra di nostra affumicatura Kleiner junger Blattspinatsalat mit hausgeräuchertes Pata Negra Filet	22
Timballo di baccalà e patate su passatina di peperoni dolci Timbale vom Stockfisch und Kartoffeln auf Peperoni-Creme	22
Bauletto di sfoglia con punte di asparagi e fonduta di Emmental  Blätterteigtasche mit Spargelspitzen und Emmental Fondue	20

Le nostre paste fatte in casa

	½ porz.	1 porz.
Casoncelli della “mia Bergamo” con speck croccante e parmigiano Gefüllte Teigtaschen aus „meinem“ Bergamo mit knusperigem Speck und Parmesan	18	22
Tagliolini all’astice e pomodori datterini Tagliolini mit Hummer und Datteltomaten		30
Maccheroncini con asparagi e calamaretti Maccheroncini mit Spargeln und kleine Tintenfische	20	24
Tagliatelle al ragù di capretto e timo selvatico Tagliatelle an Gitziragout und wildem Thymian	20	24
Cappellacci al pecorino romano e scorzetta di limone  Teigtaschen gefüllt mit Pecorino Romano und Limonenschale	18	22
Gnocchetti di patata viola con bacon e spinacini Blaue Kartoffel-Gnocchetti mit Bacon und junger Blattspinat	18	22
ZUPPA DEL GIORNO  Tagessuppe	9	12
PIATTO VEGETARIANO  Vegetarisches Tagesgericht		24
Per eventuali intolleranze rivolgersi al personale Im Falle von Nahrungsmittelintoleranzen, sich bitte an das Personal wenden		

Pesce

Filetti di sogliola allo Chardonnay con punte di asparagi Seezungenfilets an Chardonnay mit Spargelspitzen	48
Mazzancolle* flambate al Cognac con curry e mandorle tostate Mit Cognac flambierte Garnelen*, Curry und geröstete Mandeln	42
Trancetto di tonno in crosta di sesamo e vinaigrette alla soia Thunfischsteak mit Sesamkruste und Soja Vinaigrette	38
Guazzetto di polipo cotto a bassa temperatura con patate novelle Niedergearter Oktopus-Guazzetto mit neuen Kartoffeln	36
Pesce del giorno secondo mercato Fisch des Tages nach Marktangebot	s.q.

Un contorno compreso – Contorno supplementare 6
Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilage 6

Carne

Tagliata di manzo con fiocchi di sale e olio Taggiasco Rindstagliata mit Fleur de Sel und Taggiasca Olivenöl	46
Cotoletta alla milanese con insalatina di rucola, pomodorini e capperi “Milanese” vom Kalb mit Rucola mit Cherry Tomaten und Kapern	40
Fegato di vitello secondo tradizione del Grotto Kalbsleber auf Art des Hauses	38
Guancialini di vitello con ristretto al marsala e asparagi Kalbsbäggli an einem Marsalafond und Spargeln	36
Spalletta di coniglio disossata in salsa di spugnole Entbeinte Kaninchenschulter an Morchelsauce	34
Punta di scamone brasata al Merlot con polenta In Merlot geschmorte Rinderlende mit Polenta	28
Le nostre polpette di vitello al sughetto d’arrosto Hausgemachte Kalbsfrikadellen an Bratensauce	28

Un contorno compreso – Contorno supplementare 6
Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilage 6

Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente fatte in casa. L'impiego di prodotti surgelati sono contrassegnati con un *, secondo i criteri stabiliti dall'Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana. Alle auf dieser Karte angebotenen Speisen sind hausgemacht. Tiefgekühlten Produkte sind mit einem * gekennzeichnet, gemäss den von der Tessiner Konsumentenvereinigung ACSI definierten Kriterien.

Provenienza carni: pollame e capretto – FR e CH / Vitello e Manzo – CH / Agnello – CH e NZ
Herkunft Fleisch: Geflügel und Gitzi – FR und CH / Kalb und Rind – CH / Lamm – CH und NZ