





Antipasti

Crocchette di baccalà e patate con misticanza d'insalate Kroketten vom Stockfisch und Kartoffeln mit verschiedenen gemischten Salaten	20
La nostra parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala  Unser Auberginenauflauf mit Büffelmozzarella	18
Fois gras au torchon al passito di Pantelleria servito con pan brioche Fois gras au Torchon an Passito aus Pantelleria mit Brioche-Brot	24
Tartarino di gamberi "rossi di Mazara"* con crema di avocado e tortilla Kleines Tatar von roten Garnelen aus Mazara mit Avocadocreme und Tortilla	24
Filetto di "Pata Negra" in carpaccio leggermente affumicato con teneri spinaci e gocce di balsamico Carpaccio vom leicht geräuchertem "Pata Negra" Filet mit jungem Blattspinat und Balsamico-Tröpfchen	22

Le nostre paste fatte in casa

	½ porz.	1 porz.
Casoncelli della "mia Bergamo" con speck croccante e parmigiano Gefüllte Teigtaschen aus Bergamo mit knusprigem Speck und Parmesan	18	22
Gnocchetti di ricotta nostrana e melanzane su passata di datterini  Auberginen-Ricotta-Gnocchi an einer Datterini-Tomatensauce	18	22
Maccheroncini alla "mollica" e acciughe Maccheroncini an "Krumme" und Sardellen	18	22
Tagliatelle al sugo di coniglio e timo serpillio Tagliatelle an Kaninchensauce und Feldthymian	20	24
Agnolotti con rombo, erbette e scorza di limone Agnolotti mit Steinbuttfüllung, Kräuter und abgeriebene Zitronenschale		25
Tagliolini all'astice bretone Tagliolini mit bretonischem Hummer		30
ZUPPA DEL GIORNO  Tagessuppe	9	12
PIATTO VEGETARIANO  Vegetarisches Tagesgericht		24

Per eventuali intolleranze rivolgersi al personale
Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitte das Personal informieren

Pesce

“Pil pil” di mazzancolle* siciliane servite in terracotta	42
“Pil pil” von sizilianischen Garnelen im Tontöpfchen serviert	
Code di scampi* in crosta di pane aromatico	48
Langustenschwänze in aromatischer Brotkruste	
Trancetto di tonno in manto di sesamo e vinaigrette alla soia	38
Thunfischsteak in einer Sesamkruste und Soja Vinaigrette	
Polipo alla piastra, patate al vapore e paprika dolce	36
Gegrillter Oktopus, gedämpfte Kartoffeln und süsser Paprika	
Pesce del giorno secondo mercato	s.q.
Fisch des Tages	

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

Carne

Tagliata di manzetta “Limousin” all’aglio novello e rosmarino	46
Tagliata vom Limousin-Rind mit jungem Knoblauch und Rosmarin	
Il “Secreto Iberico”* cotto a bassa temperatura, patate arrosto e sale Maldon	40
Niedergegartes “Secreto Iberico”, Röstkartoffeln und Maldon Salz	
Fegato di vitello secondo tradizione del Grotto	38
Kalbsleber auf Art des Hauses	
Punta di scamone brasata al Merlot con polenta	28
Im Merlot geschmorter Rindernussbraten mit Polenta	
Spalletta di coniglio disossata in salsa di Marsala	30
Entbeinte Kaninchenschulter in Marsalasaucce	
Cotoletta alla milanese con insalatina di rucola, pomodorini e capperi	40
„Milanese“ vom Kalb mit Rucola, Cherry Tomaten und Kapern	
Le nostre polpette di vitello al sughetto d’arrosto	28
Hausgemachte Kalbsklößchen an einer Bratensauce	

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