

# La nostra proposta di stagione

Cocktail di Gamberi, Asparagi e Arancio su Misticanza  
guarnito con una Maionese leggera agli Agrumi

Prawn, asparagus and orange cocktail on salad  
garnished with a light citrus mayonnaise

CHF 28.-

Puntarelle con crema di Alici e Stracciatella

Puntarelle with anchovy cream and stracciatella cheese

CHF 25.-

Vellutata di Asparagi

arricchita con un filo di Panna e crostini dorati al Burro

Asparagus cream soup with a drizzle of cream and croutons

CHF 22.-

Asparagi alla milanese con due Uova all'occhio di bue

Asparagus Milanese style with two fried eggs

CHF 24.-

Medaglioni di pasta fresca all'Uovo fatti in casa agli Asparagi  
conditi con Burro fuso e Salvia croccante

Homemade fresh egg pasta medallions with asparagus seasoned with  
melted butter and crunchy sage

CHF 35.-

Carciofi alla Giudia

due Carciofi fritti croccanti,

serviti con una leggera salsa al Limone

Artichokes Giudia style

CHF 22.-

Risotto agli Asparagi e zeste di Limone

Risotto with asparagus and lemon zest

CHF 32.-

Filetto di Vitello cotto a bassa temperatura  
con Asparagi e Patate al Rosmarino

Veal fillet cooked at low temperature  
with asparagus and rosemary potatoes

CHF 45.-

# Gli Antipasti

## Insalata di Carciofi e Parmigiano

Artichoke and parmesan salad

CHF 25.-

## Salmone marinato al Melograno

accompagnato da una Maionese all'Aneto

Salmon marinated in pomegranate and dill mayonnaise

CHF 28.-

Insalata di Astice Tiepida, Olio e Limone  
presentata con una salsa al Frutto della Passione e Lime,  
guarnita con Avocado, Mango, Crostini, Pomodorini

accompagnata da una salsa allo Yougurt,

Maionese e Crème Fraîche

Lobster salad with passion fruit, avocado, mango,  
croutons, cherry tomatoes, yougurt-mayonnaise-crème fraîche sauce

CHF 38.-

## Uovo Croccante di sei minuti

su Crema di Patate e lamelle di Tartufo nero

Six-minute crispy egg on potato cream and black truffle

CHF 26.-

## Tartare di Manzo svizzero

realizzata con carne di alta qualità

e servita con un tuorlo d'Uovo fresco

Swiss beef tartare with egg

CHF 32.-

# I Primi

Linguine all'Astice

Linguine with lobster

CHF 35.-

Tagliolini al Nero di Seppia aromatizzati al Lime

Pasta fatta in casa servita con Capesante scottate

Tagliolini with squid ink, lime and seared scallops

CHF 32.-

Bucatini Cacio e Pepe

Bucatini cacio cheese and black pepper

CHF 25.-

Mezzo pacchero all'Amatriciana

Mezzo pacchero Amatriciana style

CHF 28.-

Tagliolini fatti in casa al ragù bianco di Vitello e Coniglio  
cotto lentamente per 24 ore

Homemade tagliolini with white veal and rabbit ragout

CHF 32.-

Gnocchi fatti in casa ai Gamberi con la sua Bisque  
e serviti con una bisque fatta in casa

Homemade gnocchi with prawns and bisque

CHF 32.-

Risotto al Merlot e fonduta di Büsción

Merlot risotto and büsción fondue

CHF 30.-

Risotto ai Carciofi

guarnito con chips di Carciofo croccante

Artichokes risotto

CHF 30.-

# I Secondi di Pesce

Sogliola alla Mugnaia  
servita con Patate al Rosmarino e Verdure fresche  
Sole meunière with potato pie and vegetables  
CHF. 50.-

Filetto di Tonno scottato  
con Sesamo Nero e Tamari  
accompagnato da un misto di Verdure croccanti  
in stile orientale  
Tuna fillet with black sesame  
with a mixture of crunchy vegetables in oriental style  
CHF. 45.-

Salmone al forno in Crosta di Pistacchi  
servito con Patate e Verdure  
Salmon fillet in pistachos crumbs  
CHF. 38.-

Tentacolo di Polpo alla brace  
servito con salsa Yogurt,  
tortino di Patate e Verdure saltate  
Grilled octopus tentacle  
potato pie and sautéed vegetables  
CHF. 42.-

Polipetti alla siciliana  
con Patate novelle e crostini di Pane  
Sicilian-style small octopus with new potatoes and croutons  
CHF. 34.-

# I Secondi di Carne

**Paillard di Tacchino ai ferri al Limone e Bietole**

Grilled turkey paillard with lemon and chard

CHF 32.-

**Cordon Bleu con Prosciutto affumicato e Formaggio raclette**

servito con Patate Dolci fritte

Cordon bleu with smoked ham and raclette cheese

served with sweet potato fries

CHF 38.-

**Ossobuco di Vitello su Risotto alla Milanese**

una nostra specialità

Veal ossobuco on Milanese risotto

CHF 45.-

**Filetto di Manzo alla Rossini**

su pain Brioche e Foie Gras

accompagnato da Patate all'Olio

Rossini beef fillet with foie gras and mashed potatoes

CHF 60 .-

**Tagliata di Manzo Svizzero**

con Verdure e Patate al Rosmarino

Entrecôte Swiss Beef

with vegetables and rosemary potatoes

CHF 45.-

**Fegato di Vitello alla veneta servito con Riso**

Venetian veal liver served with rice

CHF 38.-