

La nostra proposta di primavera

Insalata di Fave, Datterini, Formentino e Pecorino
Broad bean, date tomatoes, lamb's lettuce and pecorino cheese Salad
CHF 24.-

Insalata di Asparagi, Fragole, Feta e Noci Pecan
Asparagus, strawberry, feta and pecan Salad
CHF 28.-

**Ravioloni di pasta fresca all'Uovo fatti in casa agli Asparagi
conditi con Burro fuso e Salvia croccante**
Homemade fresh egg pasta ravioli with asparagus seasoned with
melted butter and crunchy sage
CHF 35.-

Risotto agli Asparagi e zeste di Limone
Risotto with asparagus and lemon zest
CHF 32.-

**Carrè d'agnello gratinato alle erbe
carciofi alla menta e chips di topinambur**
Rack of lamb au gratin with herbs
artichokes with mint and Jerusalem artichoke chips
CHF 55.-

**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 55.-

Gli Antipasti

Asparagi alla milanese con due Uova all'occhio di bue

Asparagus Milanese style with two fried eggs

CHF 24.-

Insalata di Astice Tiepida, Olio e Limone

guarnita con Frutto della Passione, Avocado, Mango, Crostini e 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.-

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.-

Tartare di Vitello svizzero

con Burrata, Tartufo Nero e Nocciole

e servita su letto di sedano

Swiss veal tartare with burrata, black truffle and hazelnuts

served on a bed of celery

CHF 39.-

I Primi

Linguine all'Astice

Linguine with lobster

CHF 39.-

Bucatini Cacio e Pepe

Bucatini cacio cheese and black pepper

CHF 25.-

Mezzo paccheri all'Amatriciana

Mezzo paccheri 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

Homemade gnocchi with prawns and bisque

CHF 32.-

Risotto al Merlot e fonduta di Büsción

Merlot risotto and büsción fondue

CHF 30.-

**Risotto alla Barbabietola e Toma
guarnito con chips di Cavolo Nero**

Beetroot and Toma Risotto garnished with kale chips

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 .-

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 controfiletto Manzo Svizzero
con Verdure e Patate al Rosmarino

Entrecôte of Swiss Beef

with vegetables and rosemary potatoes

CHF 45.-

Fegato di Vitello alla veneta servito con Riso e Spinaci

Venetian veal liver served with rice and spinach

CHF 38.-