

I nostri menu / Our menus

Il personale di servizio sarà lieto d'illustrarvi i menu serali serviti 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

74.00 Chf p.p.

Abbinamento vini (3 bicchieri) 30.00 Chf p.p.

Wine pairing (3 glasses) 30.00 Chf p.p.

Menu a sorpresa / Surprise menu

6 portate / 6 courses

88.00 Chf p.p.

Antipasti / Starters

Insalatina di rucola, carciofi, quinoa e Grana

Artichokes, rocket and quinoa salad with Parmesan Cheese 21.00

Tartare di gambero rosso e crudo e ricciola alla mela verde e avocado leggermente affumicato

Amberjack sashimi and shrimps tartare with green apple and smoked avocado 28.00*/38.00

Salmone marinato con insalata di puntarella alla romana

Marinated salmon with chicory Roman Style 25.00*/35.00

Tentacolo di polpo arrosto con hummus di ceci

Roasted octopus with a chickpea hummus 26.00*/36.00

Petti di quaglia alle erbe con insalatina di lenticchie alla pancetta

Quail chest with herbs and served with a lentils' salad and bacon 26.00*/36.00

Confit di fegato d'anatra con chutney di zucca

Duck liver paté with pumpkin's chutney 26.00*/36.00

Tagliuzzata di Fassona con burrata, sedano e nocciole

Sliced Fassona beef with Burrata, celery and hazelnuts 26.00*/36.00

Zuppe e Primi / Soups & First Courses

Crema di zucca al robiolino e rosmarino

Pumpkin soup with local cheese and rosemary 16.00

Risotto con carciofi, rucola e Taleggio (20 min)

Risotto with artichokes, rocket and Taleggio cheese (20 min) 28.00

Tortelli ripieni di erbe e ricotta al burro e salvia

Tortelli stuffed with herbs and ricotta, seasoned with butter and sage 19.00*/29.00

Tagliolini neri con gamberi, catalogna, pomodori e pinoli

Black tagliolini with shrimps, chicory Roman style, tomatoes and pine nuts 22.00*/29.00

Tacozzette di Gragnano alla carbonara nostrana

Tacozzette carbonara country-style 19.00*/27.00

Gnocchi di patate al gorgonzola, pera e noci

Potato gnocchi with Gorgonzola, pear and nuts 20.00*/28.00

Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

Dorso di branzino arrosto con purea speziata di patate dolci, carciofi e olive

Roasted sea bass fillet with a spicy purée of sweet potatoes, artichokes and olives 48.00

Noci di capesante appena scottate con quinoa e verdure in brodetto di curry rosso

Sautéed scallops with quinoa, little vegetables and red curry 44.00

Petto d'anatra novella arrosto al miele e pepe nero con il suo fegato dorato alla mela

Roasted duck breast with honey and black pepper, with sautéed duck liver with apple 48.00

Medaglioni di vitello saltati con pinoli e carciofi

Veal medallions with pine nuts and artichokes 52.00

Bocconcini di cervo fondenti al Merlot con polentina mantecata

Dear morsels with Merlot and local polenta 40.00

Costolette d'agnello in crosta mediterranea

Lamb chops in Mediterranean pastry 46.00

Polletto alla diavola cotto allo spiedo

Spicy rotisserie little chicken 36.00

Rosetta di filetto di Black Angus al burro "Café de Paris"

Grilled Black Angus fillet steak, Café de Paris butter 54.00

Tartare di manzo "Ciani"

"Ciani" beef tartare 38.00

I nostri antipasti e primi possono essere serviti: * mezza porzione/antipasto o piatto principale. Tutti i prezzi sono IVA inclusa.

* Half portion/Starter-First course. All the prices are VAT included.