

Dichiarazione

La nostra cucina è impostata in modo classico, con lavorazioni tradizionali che possono contenere allergeni, glutine e lattosio. **Siete pertanto pregati di far presente al personale di servizio le vostre esigenze alimentari specifiche di modo che le pietanze possano essere preparate in modo adeguato.** Grazie.

Dario Ranza e la sua brigata augurano Buon Appetito!

Le carni e i prodotti ittici

Le nostre carni di vitello e maiale sono prodotte in Svizzera. La carne bovina viene prodotta in Svizzera, Argentina o Irlanda. I salumi sono di produzione svizzera o italiana. Il pollame è di origine svizzera o francese. L'agnello è di origine irlandese.

I pesci (salvo dichiarazione) sono di pesca selvatica del Mare del Nord o Mediterraneo.

Il branzino è di allevamento in mare aperto e proviene dalla Croazia o dal Portogallo.

Gli astici sono del Maine, le capesante canadesi o scozzesi, i gamberi d'Argentina.

Declaration

Our cuisine bases on a traditional making that implies the possible existence of allergen, gluten and lactose. **Consequently, you are invited to kindly communicate to our service staff if you have any specifics requirements, in order that the food can be adequately prepared.**

Meats and Fishery products

Our veal and pork meats are produced in Switzerland. The bovine meat comes from Switzerland, Argentina or Ireland. The cold cuts are Swiss and Italian. The poultry is produced in Switzerland and France. The lamb is Irish.

The fishes (except declaration) are wild caught from the North Sea or Mediterranean Sea.

The sea bass comes from farms in the open sea of Croatia or Portugal.

The lobsters come from Maine, the scallops are Canadian or Scottish, the gambas come from Argentina.

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

Crudo di salmone e ricciola alla mela verde e menta

Salmon and amberjack sashimi with green apple and mint 26.00*/36.00

Tentacolo di polpo arrosto con burrata, fagiolini e fave

Roasted octopus with burrata, fava beans and green beans 25.00*/35.00

Petti di quaglia alle erbe con insalatina di lenticchie alla pancetta

Quail chest with herbs and served with a lentils' salad and bacon 25.00*/35.00

Confit di fegato d'anatra con chutney di zucca

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

Carpaccio di cervo affumicato con insalatina di cavolo rosso

Smoked deer carpaccio with red cabbage salad 25.00*/35.00

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.

Zuppe e Primi / Soups & First Courses

Vellutata di crostacei profumata con aneto e quinoa <i>Shellfish cream soup with dill and quinoa</i>	19.00
Crema di zucca al robiolino e rosmarino <i>Pumpkin soup with local cheese and rosemary</i>	16.00
Risotto con carciofi, rucola e Taleggio (20 min) <i>Risotto with artichokes, rocket and Taleggio cheese (20 min)</i>	28.00
Tortelli ripieni di erbe e ricotta al burro e salvia <i>Tortelli stuffed with herbs and ricotta, seasoned with butter and sage</i>	20.00*/29.00
Tagliolini neri con gamberi, zucchine, pomodori e pinoli <i>Black tagliolini with shrimps, zucchini, tomatoes and pine nuts</i>	22.00*/29.00
Tacozzette di Gragnano alla carbonara nostrana <i>Taccozzette carbonara country-style</i>	19.00*/27.00
Gnocchi di patate e zucca al ragù di cervo <i>Potato and pumpkin gnocchi with deer sauce</i>	20.00*/28.00

Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

Dorso di branzino arrosto con purea di patate dolci e cantarelli <i>Roasted sea bass fillet with a spicy sweet and mashed potatoes and chanterelles</i>	48.00
Noci di capesante appena scottate con quinoa e verdure in brodetto di curry rosso <i>Sautéed scallops nuts with quinoa, little vegetables and red curry</i>	44.00
Petto d'anatra novella arrosto al miele e pepe nero con il suo fegato dorato alle prugne <i>Roasted duck breast with honey and black pepper, with sautéed duck liver with plums</i>	48.00
Medaglioni di sella di capriolo arrosto in crosta di midollo, salsa ai mirtilli rossi <i>Saddle of roe deer's medallions with a marrow crust and red berries' sauce</i>	54.00
Bocconcino fondente di vitello con il suo medaglione e cantarelli <i>Delicious veal morsel with its own medallion and chanterelles</i>	48.00
Costolette d'agnello in crosta mediterranea <i>Lamb chops in Mediterranean pastry</i>	46.00
Polletto alla diavola cotto allo spiedo <i>Spicy rotisserie little chicken</i>	36.00
Rosetta di filetto di Black Angus al burro "Cafè de Paris" <i>Grilled Black Angus fillet steak, Cafè de Paris butter</i>	54.00
Tartare di manzo "Ciani" <i>"Ciani" beef tartare</i>	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.