

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

Giardinetto di verdure cotte e crude

Cooked and raw mix of spring vegetables

19.00

Tartare di salmone e crudo di ricciola al cipollotto, mela verde e panna acidula

Salmon tartare and amberjack sashimi with spring onion, green apple, sour cream

25.00*/36.00

Bocconcini di polpo arrosto con hummus di piselli alla menta

Roasted octopus with a green peas' hummus seasoned with mint

25.00*/36.00

Insalata cotta di leguminose e carciofi con burrata e acciughe di Marzamemi

Leguminous plants and artichokes' salad with burrata and Marzamemi anchovies

22.00

Confit di fegato d'anatra con chutney di anans

Duck liver paté whit pineapple chutney

25.00*/36.00

Testina e coda di vitello tiepidi con insalatina di puntarelle alla romana

Lukewarm calf's head and tail with chicory salad

25.00*/35.00

Zuppe e Primi / Soups & First Courses

Crema di asparagi verdi all'orzo e profumo di curcuma

Green asparagus cream with barley and turmeric

16.00

Risotto con radicchio, Merlot e gorgonzola (20 min)

Risotto with radicchio, Merlot wine and Gorgonzola (20 min)

27.00

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, barba di frate, pomodori e pinoli

Black tagliolini with shrimps, friar's beard, tomatoes and pine nuts

22.00*/ 29.00

Taccozzette di Gragnano alla carbonara nostrana

Taccozzette carbonara country-style

19.00*/27.00

Cavatelli impastati all'aglio orsino alle primizie dell'ortolano

Homemade cavatelli with wild garlic and vegetables

19.00*/27.00

Secondi di pesce e carne / Fish & Meat Second Courses

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

Roasted Skrey cod fillet with a spicy purée of sweet potatoes, artichokes and olives

46.00

Noci di capesante appena scottate con stufato di cipollotto allo zafferano, riso Venere con fave

Sautéed scallops nuts with stewed spring onion seasoned with saffron,

Venus rice with fava beans

44.00

Maiale: musetto, guancia e pancetta in tre cotture con purea di patate all'aglio orsino

Pork in 3 styles: snout, cheek and bacon with mashed potato with wild garlic

38.00

Lombatina di vitello ai ferri con carciofi e Marsala

Grilled veal steak with artichokes and Marsala wine

47.00

Costolette d'agnello in crosta mediterranea

Lamb chops in Mediterranean crust

46.00

Polletto alla diavola cotto allo spiedo

Spicy spit-roasted little chicken

36.00

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

Grilled Black Angus fillet steak, Café de Paris butter

55.00

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.