



ANTIPASTI

- Caprese di pomodori con burrata affumicata e vinaigrette all'origano** 18.00
Caprese salad of sun-ripened tomato and smoked burrata, marinated with oregano vinaigrette
- Tagliere di salumi misti con focaccia Barese** 24.00
Mixed Italian cold cuts with homemade focaccia bareser style
- Capesante grigliate con indivia all'arancia e salsa all'aneto** 21.00
Grilled scallop with endive, orange filets and fine dill sauce



PRIMI PIATTI

- Gnocchi di patate fatti in casa con gorgonzola, porro e pancetta arrotolata** 19.00/24.00
Homemade potato gnocchi with gorgonzola sauce, leek and rolled bacon
- Spaghetti «Gentile» al filetto di pomodoro e basilico fresco** 17.00/21.00
Semolina spaghetti "gentile" with tomato filets and fresh basil
- Risotto Carnaroli con Gamberi di Mazara del Vallo, timo e funghi stagionali** 20.00/28.00
Carnaroli risotto with prawns from Mazara del Vallo, thyme and wild mushrooms

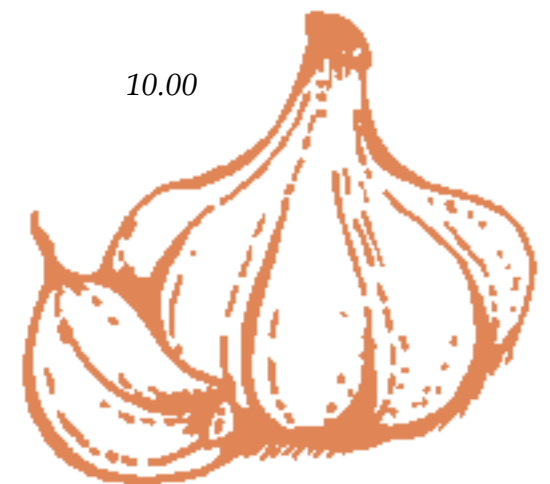


Declaration:
Scallops: Northwest Atlantic Beef: Switzerland Anglerfish: Northeast Atlantic
Veal: Switzerland Pork: Switzerland Prawns: Italy



DESSERT

- Tiramisù tradizionale** 12.00
Traditional tiramisu with mascarpone, biscuit and coffee
- Baba' napoletano al rum ripieno con crema pasticciera** 13.00
Neapolitan Baba soaked in rum and filled with vanilla cream
- Panna cotta con ragout di frutti di bosco e croccante alle nocciole** 12.00
Panna Cotta with wild berry ragout and crunchy hazelnuts
- Sorbetto al limone con vodka** 10.00
Lemon sorbet with vodka



CARNE E PESCE

- Filetto di manzo al pepe rosa con flan di parmigiano e cime di rapa** 49.00
Low-cooked beef fillet with pink pepper, parmesan flan and Cime di Rapa
- Medaglioni di rana pescatrice gratinati al forno con patate al prezzemolo e verdure al vapore** 33.00
Monkfish medallions gratinated in the oven, served with parsley potatoes and steamed seasonal vegetables
- Scaloppine di vitello ai funghi con fregola sarda e indivia al Marsala** 38.00
Roasted veal escalope with wild mushrooms, Fregola Sarda and endive marinated marsala

Please let us know if you have an allergy or intolerance. Our staff will inform you about composition of our products and their ingredients. All prices in CHF including 7.7 % VAT.

