

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'OEUVRE

	Porz. Antipasto Vorspeisenportion Appetizer portion Portion apéritif	Piatto unico Einzelgericht Single dish Plat unique
Zuppetta fredda di pomodoro datterino <i>feta greca e melanzane fritte</i> <i>Kalte Suppe aus Datteltomaten, mit griechischem Feta und frittierten Auberginen</i> <i>Cold cherry tomato soup, Greek feta and fried eggplant</i> <i>Soupe froide aux tomates et aux dattes, feta grecque et aubergines frites</i>	17.--	
Ceviche di ricciola "Hamachi" marinata <i>soia, lime, zenzero, coriandolo e cipolla rossa</i> <i>"Hamachi" Bernsteinmakrele-Ceviche mariniert, Sojasauce, Limette, Ingwer, Koriander und roter Zwiebel</i> <i>Marinated "Hamachi" amberjack ceviche, soy, lime, ginger, coriander, and red onion</i> <i>Ceviche de sériole "Hamachi" marinée, soja, citron vert, gingembre, coriandre et oignon rouge</i>	29.--	
Tartare di tonno e mango <i>dressing al cetriolo e agave</i> <i>Thunfisch-Mango-Tartar, mit Gurken-Agavensauce</i> <i>Tuna and mango tartare, with cucumber and agave sauce</i> <i>Tartare de thon et de mangue concombre et vinaigrette à l'agave</i>	28.--	36.--
Acciughe del Cantabrico e stracciatella <i>pomodorini confittati e pan brioches</i> <i>Kantabrische Sardellen mit Büffel-Stracciatella-käse konfierten Kirschtomaten und Briochebrot</i> <i>Cantabrian anchovies with buffalo Stracciatella cheese, confitted cherry tomatoes and brioches bread</i> <i>Anchois de Cantabrie et stracciatella, tomates confites et pan brioches</i>	26.--	
Polpo rosticcato alla galiziana <i>salsa aioli di patate</i> <i>Gegrillter galizischer Oktopus, mit Kartoffel-Aioli-Sauce</i> <i>Galician-style roasted octopus, with potato aioli sauce</i> <i>Poulpe rôti à la galicienne, sauce aioli aux pommes de terre</i>	32.--	
Tonnato di vitello al punto rosa <i>fiore del capperò e carotine marinate</i> <i>Vitello -Tonnato, Kapernblüte und marinierte Karotten</i> <i>Veal with tuna sauce "vitello tonnato", capers, and marinated carrots</i> <i>Thon de veau piqué rose, fleur de câpre et carottes marinées</i>	26.--	32.--
Bresaola valtellinese artigianale <i>panna cotta al caprino</i> <i>Handwerklich hergestellte Bresaola aus Valtellina, mit Ziegenmilch-Panna Cotta</i> <i>Artisanal Bresaola from Valtellina served with taroz gratin</i> <i>Bresaola artisanale de la Valteline servie avec un gratin de taroz</i>	27.--	
Tartare di manzo di Simmenthal svizzera <i>burratina e acciughe del Cantabrico</i> <i>Schweizer Simmentaler Rind Tartar, mit Burrata und Kantabrischen Sardellen</i> <i>Swiss Simmental beef tartare, with burrata and Cantabrian anchovies</i> <i>Tartare de bœuf suisse Simmenthal, fromage burratina et anchois de Cantabrie</i>	29.--	37.--

INSALATE SALATE / SALADS / SALADES

Verde <i>Grüner Salat - Green salad - Salade verte</i>	11.--
Mista <i>Gemischter Salat - Mixed salad - Salade composée</i>	14.--
Pomodori ramati con cipolla di Tropea <i>Strauch-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln Ramato tomatoes with Tropea onion Tomates Auburn avec oignons Tropea</i>	13.--
Caprese con mozzarella di bufala <i>Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella Caprese- tomatoes with buffalo mozzarella Caprese- tomates avec mozzarella de bufflonne</i>	19.--
Nizzarda <i>Nicoise-Salat - Nicoise salad - Salade niçoise</i>	25.--

PRIMI PIATTI ERSTER GANG / FIRST COURSES / PREMIERS COURS

Risotto "La Palma" alla crema di Tartufi Bianchi <i>servito nello scrigno di formaggio grana Risotto "La Palma" an weisser Trüffel-crème In Parmesankörbchen Risotto "La Palma" with white truffles cream served on a casket of Grana cheese Risotto "La Palma" à la crème de truffe blanche servi dans un coffret de parmesan</i>	32.--
Fregola sarda <i>caviale di melanzana, pomodorini e ricotta di bufala marinata Sardische Fregola-Pasta, Auberginenkaviar, Kirschtomaten und mariniertes Büffel-Ricotta-Käse Sardinian fregola pasta, with eggplant caviar, cherry tomatoes and marinated buffalo ricotta Fregola sarde caviar d'aubergine, tomates cerises et ricotta de buffle marinée</i>	26.--
Trofie al pesto genovese <i>patate e fagiolini Trofie mit Genuesischem Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen Trofie pasta with pesto alla genovese, potatoes, and green beans Trofie au pesto génois pommes de terre et haricots verts</i>	26.--
Ravioli di pasta fresca di branzino <i>ai quattro pomodori e profumo di timo limonato Ravioli aus frischem Wolfsbarsch, Ravioli aus frischem Wolfsbarsch Fresh sea bass Ravioli, with four types of tomatoes and a hint of lemon thyme Raviolis de pâtes fraîches au bar avec quatre tomates et un parfum de thym citron</i>	32.--
Lasagna aperta ai frutti di mare <i>seppie, calamari, gamberi e cozze Offene Lasagne mit Meeresfrüchten, Tintenfisch, Calamari, Garnelen und Muscheln Open seafood lasagna, with cuttlefish, squid, shrimp, and mussels Lasagnes ouvertes aux fruits de mer seiches, calmars, crevettes et moules</i>	29.--
Spaghetti all'astice mantecati con la sua bisque <i>pomodorino datterino e basilico Spaghetti mit Hummer und seiner Bisque, Kirschtomaten und Basilikum Spaghetti with lobster whipped with its bisque cherry tomato and basil Spaghetti au homard fouetté avec sa bisque, tomate cerise et basilic</i>	38.--

PIATTI DI PESCE FISCH / FISH MAIN DISHES / POISSON

Pesce persico alla Bissonese

con risotto alla Parmigiana

Egli-Filet "alla Bissonese" mit Risotto 'Parmigiana' Art

Bissonese style perch filets with risotto 'parmigiana' style

Perche à la bissonaise avec risotto alla "Parmigiana"

39.--

Wok di calamari e gamberoni

carciofi e patate croccanti

Tintenfisch und Garnelen aus dem Wok, Artischocken und knusprige Kartoffeln

Squid and prawn wok, artichokes and crispy potatoes

Wok de calamars et de crevettes, artichauts et pommes de terre croustillantes

39.--

Filetti di branzino alla ligure

pomodorini, patate, pinoli e olive taggiasche

Seebarschfilets nach ligurischer Art, Kirschtomaten, Kartoffeln,

Pinienkerne und Taggiasche-Oliven

Sea bass fillets Ligurian style, cherry tomatoes, pine nuts and taggiasche olives

Filets de bar à la ligurienne, tomates cerises, pommes de terre, pignons de pin et olives taggiasche

38.--

Grigliata mista di pesce

filetto di branzino, salmone, rombo, gambero, calamari, polpo,

verdure grigliate e patate

Gemischter Fischgrill, Wolfsbarschfilet, Lachs, Steinbutt, Garnele, Tintenfisch,

Oktopus, gegrilltes Gemüse und Kartoffeln

Mixed grilled fish platter, sea bass fillet, salmon, turbot, prawn, squid, octopus,

grilled vegetables, and potatoes

Poisson grillé mixte filet de bar, saumon, turbot, crevettes, calmars, poulpe, légumes grillés et

potatoes

56.--

Pescato del giorno - min 2 pers

alla griglia, mediterranea, carciofi e patate o in crosta di sale

Fang des Tages gegrillt, mediterran, Artischocken und Kartoffeln oder in einer Salzkruste

Catch of the day grilled, Mediterranean, artichokes and potatoes or in a salt crust

Poisson du jour grillé, méditerranéen, artichauts et pommes de terre ou en croûte de sel

p.p. 56.--

Min. 2 pers.

Fritto misto di mare

calamari, gamberi, acciughe, triglie e merluzzo

servito con maionese al wasabi e salsa agrodolce piccante

Gemischtes frittiertes Meeresfrüchte, Tintenfisch, Garnelen, Sardellen, Rotbarben und Kabeljau,

serviert mit Wasabi-Mayonnaise und scharfer süß-saurer Sauce

Tintenfisch, Garnelen, Sardellen, Rotbarben und Kabeljau,

serviert mit Wasabi-Mayonnaise und scharfer süß-saurer Sauce

Mélange de fruits de mer frits

calamars, crevettes, anchois, rougets et cabillauds

servis avec de la mayonnaise au wasabi et de la sauce aigre-douce épicée

44.--

PIATTI DI CARNE FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / VIANDE

Carni a lunga frollatura Dry Aged

Tomahawk o fiorentina di fassona piemontese

Lang gereiftes Fleisch Dry Aged, Tomahawk oder Fiorentina von piemontesisches Fassona

Dry Aged Long-Matured meat, Tomahawk or Piedmontese Fassona Florentine

Viandes longuement affinées à sec, Tomahawk ou Fassona florentine piémontaise

14.--
al hg

Tagliata di Cuore di tomahawk alla Robespierre

rucola, pomodorini e aceto tradizionale di Modena

Tomahawk-Herz-Steak nach Robespierre-Art mit Rucola, Kirschtomaten und traditioneller

Modena-Essig

Sliced tomahawk heart Robespierre style, rocket, cherry tomatoes

and traditional Modena vinegar

Cœur de tomahawk tranché à la Robespierre, roquette, tomates cerises et vinaigre traditionnel de Modène

52.--

Straccetti di manzo alla Stroganoff

riso pilaf

Rindfleisch Stroganoff, mit Pilawreis

Beef Stroganoff strips, with pilaf rice

Lanières de bœuf façon Stroganoff, riz pilaf

44.--

Coniglio porchettato

cipollotto brasato e patate al forno

Porcetta-Kaninchen, mit geschmorten Frühlingszwiebeln und Ofenkartoffeln

Porchetta-style rabbit, braised scallions and roasted potatoes

Lapin rôti, oignons de printemps braisés et pommes de terre au four

38.--

Millefoglie di filetto di manzo alla plancia

foie gras e ciliegie caramellate

Rinderfilet-Millefeuille vom Grill mit Foie Gras und Karamellisierte Kirschen

Grilled beef fillet millefeuille, foie gras and caramelized cherries

Millefeuille de filet de bœuf à la plancha, foie gras et cerises caramélisées

54.--

Paillard di vitello

con verdure e patate al forno

Kalbfleisch-Paillard mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln

Veal paillard with vegetables and baked potatoes

Paillard de veau avec légumes et pommes de terre au four

43.--

DESSERT

Dolcezze casalinghe

Hausgemachte Süßigkeiten / Homemade sweets / Bonbons maison

Salame al cioccolato e cremoso al Baileys <i>Schokoladen-Baileys-Sahne-Salami</i> <i>Chocolate and Baileys cream salami</i> <i>Salami au chocolat et à la crème de Baileys</i>	13.--
Tiramisù classico con savoiaro tradizionale piemontese <i>Klassisches Tiramisu mit traditionellen piemontesischen Löffelbiskuits</i> <i>Classic tiramisu with traditional Piedmontese ladyfingers</i> <i>Tiramisu classique avec des doigts de dame traditionnels du Piémont</i>	12.--
Tartelletta nocciola e cioccolato <i>con mousse di cioccolato</i> <i>Haselnuss-Schokoladentörtchen mit Mousse au Chocolat</i> <i>Hazelnut and chocolate tartlet with chocolate mousse</i> <i>Tartelette aux noisettes et au chocolat avec mousse au chocolat</i>	12.--
Tortino con cuore di cioccolato fondente <i>servito con gelato alla vaniglia</i> <i>Cupcake mit einem Herz aus dunkler serviert mit Vanilleeis</i> <i>Cupcake with a dark chocolate heart served with vanilla ice cream</i> <i>Cupcake au cœur de chocolat noir servi avec de la glace à la vanille</i>	13.--
Semifreddo fragole e fragoline di bosco <i>con royal al vino di Porto bianco</i> <i>Parfait aus Erdbeeren und Walderdbeeren mit 'Royal' in weißem Portowein</i> <i>Strawberry and wild strawberry parfait with 'Royal' in white Porto wine</i> <i>Parfait aux fraises et fraises des bois avec "Royal" au Porto blanc</i>	12.--
Zabaione al marsala <i>con gelato alla vaniglia</i> <i>Zabaione mit Marsala mit Vanilleeis</i> <i>Zabaione with Marsala with vanilla ice cream</i> <i>Zabaione au Marsala avec glace à la vanille</i>	13.--
Zabaione con gelato alla vaniglia <i>Eierlikör mit Vanilleeis</i> <i>Eggnog with vanilla ice cream</i> <i>Lait de poule avec glace à la vanille</i>	14.50

Torte

Torten / Cakes / Gâteaux

Torte e crostate di nostra produzione <i>Hausgemachte Kuchen und Torten</i> <i>Home-made cakes and tarts</i> <i>Gâteaux et tartes faits maison</i>	12.--
Strudel di mele tiepido con salsa vaniglia <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße</i> <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i> <i>Strudel chaud aux pommes avec sauce vanille</i>	12.--

Affogati

Baileys <i>con gelato alla vaniglia</i> <i>Baileys mit Vanilleeis</i> <i>Baileys with vanilla ice cream</i> <i>Baileys avec glace à la vanille</i>	11.--
Caffè <i>con gelato alla vaniglia e caffè espresso</i> <i>Kaffee mit Vanilleeis und Espresso</i> <i>Coffee with vanilla ice cream and espresso</i> <i>Café avec glace à la vanille et espresso</i>	11.--
Gran Marnier <i>con gelato alla vaniglia</i> <i>Gran Marnier mit Vanilleeis</i> <i>Gran Marnier with vanilla ice cream</i> <i>Gran Marnier avec glace à la vanille</i>	11.--
Nocino <i>con gelato alla vaniglia e nocino</i> <i>Nocino mit Vanilleeis und Nocino</i> <i>Nocino with vanilla ice cream and nocino</i> <i>Nocino avec glace à la vanille et nocino</i>	11.--
Rhum <i>con gelato alla vaniglia e rhum</i> <i>Rhum mit Vanilleeis und Rum</i> <i>Rhum with vanilla ice cream and rum</i> <i>Rhum avec glace à la vanille et rhum</i>	11.--

Sorbetti

Senza liquore	Con liquore
Ohne Likör	Mit Likör
Without liqueur	With liqueur
Sans liqueur	Avec liqueur

Uvette sotto grappa e gelato all'uva americana <i>Rosinen in Schnaps und Eis Amerikanische Weintrauben</i> <i>Raisins in schnapps and american grapes ice cream</i> <i>Raisins secs dans du schnaps et de la glace Raisins américains</i>	11.50
Limone con Vodka <i>Zitrone mit Wodka</i> <i>Lemon with Vodka</i> <i>Citron à la Vodka</i>	7.50 10.50
Mela con Calvados <i>Apfel mit Calvados</i> <i>Apple with Calvados</i> <i>Pomme au Calvados</i>	7.50 10.--
Arancia rossa con Campari <i>Blutorange mit Campari</i> <i>Blood orange with Campari</i> <i>Orange sanguine avec Campari</i>	7.50 10.50

Frutta

Obs / Fruit / Fruits

Coppa di Fragole

*Erdbeer Cup
Strawberry Cup
Coupe de fraises*

10.50

Ananas fresco

*Frische Ananas
Fresh pineapple
Ananas frais*

10.50

Coppe gelato

Eiscreme-Becher / Ice cream cups / Coupes de glace

Danimarca

*Gelato alla vaniglia, cioccolata calda, panna
Dänisches Vanilleeis, heie Schokolade, Sahne
Denmark vanilla ice cream, hot chocolate, cream
Glace à la vanille du Danemark, chocolat chaud, crème*

10.50

Romanoff

*Fragole, gelato vaniglia e fragola, panna
Romanoff-Erdbeeren, Vanille- und Erdbeereis, Sahne
Romanoff strawberries, vanilla and strawberry ice cream, cream
Fraises Romanoff, glace vanille et fraise, crème*

10.50

Gelati

Eiscremes / Ice creams / Glaces

Gelati alle creme

*Vaniglia, fragola, stracciatella
Vanille-, Erdbeer-, Stracciatella-Eis
Vanilla, strawberry, stracciatella ice cream
Glace à la vanille, à la fraise, à la stracciatella*

Sorbetti alla frutta

*Limone, pompelmo rosa, mela
Fruchtsorbets Zitrone, Pink Grapefruit, Apfel
Fruit sorbets lemon, pink grapefruit, apple
Sorbets aux fruits citron, pamplemousse rose, pomme*

1 pallina
1 Kugel
1 scoop
1 boule

4.50

2 palline
2 Kugeln
2 scoops
2 boules

7.50

3 palline
3 Kugeln
3 scoops
3 boules

10.50