



il Menu



Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

L'astice al court-bouillon con rucola, mela verde e mango	47.00
Homard au court-bouillon avec roquette, pomme verte et mangue Hummer im Court-Bouillon mit Rucola, grünem Apfel und Mango Court bouillon lobster with rocket, green apple and mango	
La tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, pistacchi e gel di gazpacho, verdurette croccanti	38.00
Tartare de crevettes rouges, gelée de Gazpacho, pistaches et légumes croquants Tatar vom roten Garnele mit Gazpacho-Gelee, Pistazien und knusprigen Gemüse Red shrimps tartar with gazpacho jelly, pistachios and crunchy vegetables	
Le alici del Cantabrico, stracciatella di bufala con Frisella e pomodoro datterino marinato	32.00
Anchois de la mer Cantabrique avec mozzarella de bufala, pain frisella et tomate marinée Sardellen aus dem Kantabrischen Meer with Bufala Mozzarella, Frisellabrot und Tomato Anchovies from the Cantabrian Sea with bufala mozzarella, Frisella bread with marinated tomato	
Il carpaccio di black angus affumicato con sedano, Parmigiano e tartufo estivo	38.00
Carpaccio de Black Angus avec céleri, Parmesan et truffe d'été Black Angus-Carpaccio mit Sellerie, Parmesan und Sommertrüffel Black Angus carpaccio with celery, Parmesan and summer truffle	
Il Pata negra con giardiniera di verdure in vasocottura alla vaniglia e grissini al farro	38.00
Pata negra aux légumes, cuisson en bocal à la vanille et grissini à l'épeautre Pata negra mit Gemüse-Gärtchen in Vanille-Vasenglas gegart und Dinkel-Grissini Pata negra with vegetables garden, vanilla potted, spelt breadsticks	

Primi - Entrées - Erste Gänge - Warm Starters

I fusilloni alla carbonara di lago con guanciale croccante e bottarga	33.00
Fusilloni à la carbonara du lac avec speck et poutargue Riesenfusilli mit See-Carbonara, knusprigem Speck und Fischrogen Big Fusilli "lake carbonara" with bacon and bottarga	
Il risotto Carnaroli riserva alla parmigiana di melanzane	32.00
Risotto Carnaroli aux aubergines « parmigiana » Risotto Carnaroli mit Auberginenparmigiana Risotto Carnaroli with aubergines parmigiana	
Gli gnocchi ai frutti di mare, basilico, limone salato e caviale	36.00
Gnocchis aux fruits de mer, basilic, citron salé et caviar Gnocchi mit Meeresfrüchten, Basilikum, Salzzitrone und Caviar Gnocchi with sea food, basil, salted lemon and caviar	
Gli spaghetti alla chitarra con datterino giallo, tartar di scampo, burrata e crumble di mandorle	32.00
Spaghetti « Chitarra » aux tomates jaunes, tartar de crevettes, burrata et crumble d'amandes Spaghetti "Chitarra" mit gelben Tomaten, Garnele-Tartar, Burrata und Mandelstreuseln Spaghetti "Chitarra" with yellow tomatoes, shrimps tartar burrata and almonds crumble	
La delicata di taccole, salsa all'aglio nero, nocciole e mela verde	28.00
Velouté de pois gourmands, sauce à ail noir et pomme verte Zarte Zuckererbsen-Cremesuppe mit schwarzem Knoblauch und Haselnüssen Sauce, grünem Apfel Pea velouté with black garlic and hazelnut suace and green apple	

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

La pluma di Pata negra gratinata al Parmigiano Reggiano, ragout di verdure e gremolada	52.00
Pluma de Pata negra gratinée au Parmesan, ragoût de petits légumes et gremolade Pluma vom Pata negra gratiniert mit Parmesan, Gemüseragout und Gremolada Pluma of Pata negra gratinated with Parmesan, vegetables ragout and gremolada	
Il magatello di vitello al punto rosa, con spuma di patate e cipolle di Borettane	45.00
Noix de veau rosée, mousse de pommes de terre et oignons de Borettane Kalbstafelspitz rosa gegart, mit Kartoffelmousse mit Borettane Zwiebeln Veal magatello wit potatoes mousse and Borettane oignons	
La tagliata di vitello profumata al timo con porcini saltati e jus ristretto al Merlot	57.00
Tagliata de veau parfumée au thym, cèpes sautés et jus réduit au Merlot Aufgeschnittener Kalbsschnitzel mit Thymian, Steinpilzen und Merlot-Reduktionsauce Sliced veal with thyme, sauted porcini mushrooms and a reduced Merlot jus	
Il carré di agnello in manto di pane alle erbe con salsa ai granelli di senape	56.00
Carré d'agneau en croûte de pain et fines herbes, sauce aux grains de moutarde Lammrücken im Brot-und Kräutermantel mit Senfkörnchen Sauce Lamb saddle in a savor bread and herbs coat with mustard gain sauce	
Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi	
Filet de boeuf grillé aux trois poids	150 gr. 46.00
Grillierter Rindsfilet in drei Gewichten	230 gr. 57.00
Grilled beef filet in three weights	280 gr. 65.00
La finissima di vitello alla graticola	48.00
Paillard de veau grillée Kalbspaillarde vom Grill Grilled veal paillard	

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

La scaloppa di branzino con pomodorini e olive taggiasche	50.00
Escalope de loup de mer aux tomates et olives de Taggia Wolfsbarsch-Filets mit Kirschtomaten und Oliven aus Taggia Sea bass escalope with cherry tomatoes Taggia olives	
I filetti di pesce persico dorati con risotto allo Champagne rosé	44.00
Filets de perche et risotto au Champagne rosé Barschfilets mit Rosé-Champagner Risotto Perch filets with rosé Champagne risotto	
Il sauté di gamberi e sogliola con zucchine e misticanze al tocco balsamico	48.00
Sauté de crevettes et sole aux courgettes et salad avec vinaigre Balsamico Garnelen-und Seezungesauté mit Zucchini, Blattsalat und Balsamico Essig Shrimps and sole sauté with courgette and salad with balsamic vinaigre	
Il salmone affumicato in Svizzera con verdurette e rafano	46.00
Saumon fumé en Suisse accompagné de petits légumes et de raifort In der Schweiz geräucherter Lachs mit kleinen Gemüse und Meerrettich Swiss-smoked salmon with baby vegetables and horseradish	
La tradizione del lago Ceresio in carpione con mousse d'avocado	44.00
Carpione de poissons froids du Ceresio à la mousse d'avocado Carpione von kalten Seefische mit Avocado-Mousse Carpione from lake Ceresio cold fishes with avocado mousse	

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

L'insalata mista o verde a piacere	14.00/18.00
Salade mêlée ou verte selon vos goûts Gemischter oder grüner Salat nach Wunsch Mixed or green salad to taste	
La mozzarella di bufala con pomodori confits e olive	28.00
Mozzarella de bufala aux tomates confits et olives Bufala Mozzarella mit Confits Tomaten und Oliven Bufala Mozzarella with tomatoes and olives	
I ravioli ai fiori di campo, ricotta mantecata e zucchine in scapece	32.00
Ravioli aux fleurs des champs, ricotta und courgettes Feldblumen-Ravioli mit Ricotta und Zucchini Wildflowers ravioli with ricotta and courgettes	
L'insalata di quinoa con caviale di melanzane e pesto di basilico	28.00
Salade de quinoa au caviar d'aubergines et pesto de basilic Quinoa-Salat mit Auberginencaviar und Basilikum-Pesto Quinoa salad with aubergines caviar with basil pesto	
Il Gazpacho con spuma di mais	26.00
Gazpacho e sa mousse de maïs Gazpacho mit süßem Mais -Schaum Gazpacho with corn mousse	

Dolci - Desserts

Il carpaccio d'ananas con gelato al cocco e crumble di mandorle	20.00
Carpaccio d'ananas et kokose à la noix de coco Ananas Carpaccio mit Kokoseis Ananas carpaccio with coconut ice cream	
Il semifreddo di lamponi ed anguria	20.00
Parfait aux framboises et pastèque Himbeeren und Wassermeloneparfait Raspberries and watermelon parfait	
La bavarese al mango con spuma di lime	20.00
Bavarois aus Mango und Limette citron verts Bavarois aus Mango und Limette-Schaum Mango bavarois and lime mousse	

I prezzi sono in CHF, 8.1% IVA, inclusa.

Il nostro personale è al vostro servizio per ogni informazione su allergie o intolleranze.
Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergies ou les intolérances.
Unser Personal steht Ihnen für Informationen über Allergien und Unverträglichkeiten zur Verfügung.
Our staff is at your service for any information on allergies or intolerances.

Provenienza delle carni:	
Manzo	Svizzera
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera
Agnello	Australia e Nuova Zelanda
Tacchino	Francia e Ungheria
Petto d'anatra	Francia e Polonia
Faraona	Francia
Coniglio	Ungheria
Salumi	Svizzera e Italia
Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici. Les viandes utilisées ne contiennent pas d'hormones ou de résidus d'antibiotiques. Das Fleisch verwendet enthält keine Hormone oder Rückstände von Antibiotika. Meat used does not contain hormones or residues of antibiotics.	
Provenienza pesci e crostacei:	
Salmone	Norvegia, zona FAO n. 27
Persico	Estonia e Paesi Bassi, zona FAO n. 27
Lavarello	Lago Maggiore Italia e Svizzera, zona FAO n. 27
Rombo	Paesi Bassi, zona FAO n. 27
San Pietro	Nuova Zelanda, zona FAO n. 81
Branzino-Spigola	Italia, zona FAO n. 37
Sogliola	Paesi Bassi, zona FAO n. 27
Gamberoni-Gamberi	Vietnam, zona FAO n. 71
Aragostine	Sud Africa, zona FAO n. 47
Cozze	Spagna, zona FAO n. 27
Vongole	Italia, zona FAO n. 37
Seppie	Thailandia, zona FAO n. 57
Polpo-Piovra	Spagna, zona FAO n. 27
Calamari	Thailandia, zona FAO n. 71
Trota	Italia, zona FAO n. 37
Salmerino	Italia, zona FAO n. 37
Spada	Italia, zona FAO n. 37
Spada affumicato	Italia, zona FAO n. 37
Gamberetti salamoia	Cile, zona FAO n. 87
Pescatrice - Coda di rospo	Italia e Francia, zona FAO n. 37 e 27
Perca	Italia, Svizzera ed Estonia, zona FAO n. 37 e 27

