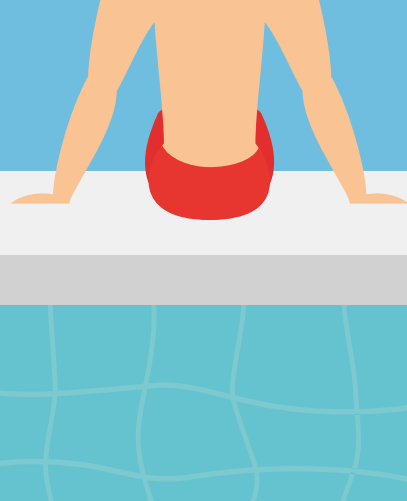




# il Menu



## Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

- L'astice alla catalana con panna cotta di peperoni fumés e spuma al basilico (2a, 3a, 7a, 9a, 1b, 10b, 12b)** 46.00  
Hummer nach katalanischer Art mit Panna Cotta von geräuchertem Paprika und Basilikum-Mousse  
Homard à la catalane avec panna cotta aux poivrons fumés et mousse de basilic  
Catalan-style lobster with panna cotta of smoked peppers and basil mousse
- Il carpaccio di branzino su frisella in panzanella (1a, 4a, 9a, 12a)** 36.00  
Carpaccio vom Wolfsbarsch auf Frisella-Panzanella  
Carpaccio de bar sur frisella et panzanella  
Sea bass carpaccio on frisella-panzanella
- I bocconcini di baccalà mantecato, oliva di Peranzana, insalata di patate viola e crema al latte di cocco (4a, 7a, 1b)** 35.00  
Kabeljau-Häppchen verrührt, Peranzana-Olive, lila Kartoffelsalat und Kokosnussmilchcreme  
Bouchées de morue, olive Peranzana, salade de pommes de terre violettes et crème de lait de coco  
Codfish bites with Peranzana olive purple potato salad and coconut milk cream
- Il prosciutto Patanegra e Lomo Iberico con giardiniera di verdure in vasocottura con grissini di farro (1a, 9a, 12a)** 38.00  
Patanegra-Schinken und Lomo Iberico mit Gemüse-Giardiniera und Dinkelspießchen  
Jambon de Patanegra et Lomo Iberico avec giardiniera de légumes et gressins d'épeautre  
Patanegra ham and Lomo Iberico with vegetable giardiniera with spelt breadsticks
- Il filetto di manzo "Premium Suisse" in carpaccio, cuori di sedano croccanti, scaglie di Belper e tarfufo nero estivo (7a, 9a, 1b, 10b)** 36.00  
Schweizer Premium-Rindsfilet in Carpaccio, knusprige Sellerieherzen, Belper-Flocken und schwarze Sommertrüffel  
Filet de bœuf suisse de première qualité en carpaccio, cœurs de céleri croustillants  
flocons de Belper et truffe noire d'été  
"Premium Suisse" beef fillet in carpaccio, crispy celery hearts Belper flakes and black summer truffle

## Primi - Entrées chudes - Erste Gänge - Warm starters

- I ravioli in pasta di riso all'Asiatica con ragout di vitello e scaglie di Castelmagno (1a, 7a, 9a, 5b, 12b)** 32.00  
Reisnudelravioli nach asiatischer Art mit Kalbsragout und Castelmagno-Flocken  
Raviolis de nouilles de riz à l'asiatique au ragoût de veau et flocons de Castelmagno  
Asian-style rice noodle ravioli with veal ragout and Castelmagno flakes
- Il risotto alla "parmigiana di melanzane" (7a, 1b, 5b, 9b, 12b)** 30.00  
Risotto mit Auberginen-Parmigiana  
Risotto à la « parmigiana d'aubergines »  
Risotto with aubergine "parmigiana"
- Gli gnocchi di piselli piastrati con tentacolo di polpo croccante e fumetto di mare (1a, 6a, 14a, 5b, 9b, 12b)** 32.00  
Erbsengnocchi in knusprigen Tintenfischtentakeln und Meeresfrüchtteeintopf  
Gnocchi de petits pois avec tentacule de poulpe croustillant et ragoût de fruits de mer  
Plated pea gnocchi with crispy octopus tentacle and seafood stew
- Le tagliatelle ai crostacei e funghi shiitake (1a, 2a, 3a, 7b, 9b, 12b)** 36.00  
Nudeln mit Schalentieren und Shiitake-Pilzen  
Nouilles aux crustacés et aux champignons shiitake  
Noodles with shellfish and shiitake mushrooms
- La vellutata di zucchine trombetta con crocchette alla coda di bue (1a, 3a, 5b, 9b)** 26.00  
Trompeten-Zucchini-Cremesuppe mit Ochsenchwanzkroketten  
Velouté de courgettes trompettes et croquettes de queue de bœuf  
Trumpet courgettes velouté with oxtail croquettes

## Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

- Il vitello tonnato e viceversa (3a, 4a, 5a, 6a, 12a, 1b, 7b, 9b)** 42.00  
Kaltes Kalbstonnato und Umgekehrt  
Veau tonnè froid et vice-versa  
Cold veal tonnato and vice versa
- Il tournedos di manzo flambato creazione Rialto (1a, 7a, 3b, 5b, 9b, 12b)** 56.00  
Flambiertes Rindstournedos "Rialto"  
Tournedos de boeuf flambé « Rialto »  
Flambeed beef tournedos "Rialto"
- La faraona gratinata al cantuccio salato con ristretto al Vin Santo (1a, 3a, 7a, 12a, 9b, 5b)** 45.00  
Gratiniertes Perlhuhn mit gesalzenen Cantucci und Vin Santo Weinreduktion  
Gratin de pintade avec cantucci salés et réduction de vin Santo  
Guinea fowl au gratin with salted cantucci and Vin Santo wine reduction
- Il filetto di vitello al punto rosa con sauté di porcini e ristretto al Merlot (1a, 7a, 12a, 9b)** 58.00  
Rosa Kalbsfilet mit Steinpilzen-Sauté und Fond aus Merlotwein  
Filet de veau rosé, sauté de cèpes et réduction de Merlot  
Veal fillet with mushrooms sauté and Merlot Sauce reduction
- Il carré di agnello in manto di pane alle erbe con salsa ai granelli di senape (1a, 10a, 3b, 7b, 9b, 12b)** 52.00  
Lammrücken im Brot- und Kräutermantel mit Senfkornsauce  
Carré d'agneau en croûte de pain et fines herbes, sauce aux grains de moutarde  
Lamb saddle in a savory bread and herbs coat with mustard grain sauce
- Grilliertes Rindsfilet in drei Gewichten (5a)**  
Filet de boeuf grillé aux trois poids  
Grilled beef fillet in three weights  
**Sauce Béarnaise (3a, 7a, 12a)** 150 gr. 45.00  
230 gr. 56.00  
280 gr. 65.00
- La finissima di vitello alla graticola (5a)** 46.00  
Kalbspaillarde vom Grill  
Paillard de veau grillée  
Grilled Veal paillard

## Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

- Il filetto di rombo chiodato gratinato al nero di seppia con salsa al latte di mandorle (1a, 3a, 4a, 7a, 12b, 14b)** 50.00  
Überbackenes Steinbuttfilet mit Tintenfischtinte und Mandelmilchsauce  
Filet de turbot gratiné à l'encre de seiche et sauce au lait d'amande  
Turbot fillet au gratin with squid ink and almond milk sauce
- La scaloppa di branzino in salsa yogurt, rapanelli e bottarga di Muggine (4a, 7a, 1b, 5b)** 50.00  
Wolfsbarschschnitzel in Joghurtsauce, Radieschen und Meerbarbenrogen  
Escalope de bar à la sauce au yaourt, radis et œufs de mullet  
Sea bass escalope in yoghurt sauce, radishes and mullet roe
- Il tatakì di tonno ai semi di sesamo e finocchietto con spuma di pak choi (4a, 6a, 7a, 11a, 1b)** 45.00  
Thunfisch-Tataki mit Sesam und Fenchel mit Pak-Choi-Mousse  
Tatakì de thon aux graines de sésame et aux fenouils avec mousse de pak choi  
Tuna tatakì with sesame seeds and fennel with pak choi mousse
- I filetti di pesce persico rosolati al timo con risotto al Merlot e pepe nero aromatizzato (4a, 7a, 12a, 9b)** 42.00  
In Thymen gebratene Barschfilets mit süß-sauren Merlot-Risotto und gewürztem schwarzem Pfeffer  
Filets de perche saisis au thym avec risotto au Merlot et poivre noir épicé  
Perch filets seared in thyme with Merlot risotto and spiced black pepper
- La tradizione del lago Ceresio in carpione con guacamole (1a, 4a, 5a, 9a, 12a)** 40.00  
Carpione von kalte Ceresio-See Fische mit Guacamole  
Carpione de poissons de lac froid et guacamole  
Carpione from lake Ceresio cold fishes with guacamole

## Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

- L'insalata di quinoa allo zafferano con caviale di melanzane e stracciatella affumicata olio al basilico (7a, 5b, 9b, 10b, 12b)** 30.00  
Quinoa-Salat mit Safran, Auberginencaviar und geräuchertem Stracciatellakäse Basilikumöl  
Salade de quinoa et safran, caviar d'aubergines, mozzarella stracciatella fumée et huile au basilic  
Saffron quinoa salad with aubergine caviar and smoked stracciatella and basil oil
- Il tartar di barbabietola e anguria al Campari con cipollotti in agrodolce e feta erborinata (7a, 12a, 1b, 10b)** 30.00  
Tartar aus Roter Bete und Wassermelone mit süß-sauren Zwiebeln und blauem Feta-Käse  
Tartare de betterave et de pastèque, oignons aigre-doux et feta bleue  
Beetroot and watermelon tartar sweet and sour onions and blue feta cheese
- Le polpette alle verdure e lamelle di funghi porcini con salsa allo yogurt, soja e curcuma (1a, 5a, 6a, 9b)** 30.00  
Gemüse- und Steinpilz Frikadellen mit Joghurt-Soja-Kurkuma-Sauce  
Salade aux légumes et aux cèpes, sauce yaourt-soja et curcuma  
Vegetables and mushrooms meatballs with yoghurt-soya and turmeric sauce
- L'insalata mista o verde fantasia (5a, 12a, 7b, 10b)** 14.00 / 16.00  
Gemischter oder grüner Salat nach Geschmack  
Salade mixte ou verte selon le goût  
Mixed or greensalad to taste
- Il gazpacho con spuma di mais (12a, 1b, 5b, 9b)** 26.00  
Gazpacho mit Maisschaum  
Gazpacho à la mousse de maïs  
Gazpacho with corn mousse

## I dolci - Les desserts - Desserts - Desserts

- La bavarese al latte di mandorle e amarene sciroppate (8a)** 20.00  
Bayerische Mandelmilch und Sauerkirschen in Sirup  
Lait d'amande bavarois et cerises noires au sirop  
Bavarian almond milk and sour cherries in syrup
- Il semifreddo alle fragoline di bosco e cioccolato (3a, 7a, 8a)** 21.00  
Walderdbeeren- und Schokolade Parfait  
Parfait aux fraises des bois et au chocolat  
Wild strawberry and chocolate parfait
- Il carpaccio di ananas con gelato al cocco e crumble di mandorle (1a, 3a, 7a, 8a)** 20.00  
Ananas Carpaccio mit Kokosnussis und Mandel Crumble  
Carpaccio d'ananas et glace à la noix de coco, crumble d'amandes  
Pineapple carpaccio with coconut ice-cream and almonds crumble

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

### 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 né ormoni, né residui di antibiotici.**  
Les viandes utilisées ne contiennent pas d'hormones ou de résidus d'antibiotiques.  
Das Fleisch verwendet enthalten 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-Plovra	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

