

GLI ANTIPASTI

- Uovo poché, cipollotto arrostito, spugnole, crema di Reggiano e croccante di nocciola (3a, 7a, 8a) 22.-
Poached egg, roasted spring onion, morels mushrooms, cream of Reggiano and crunchy hazelnut
- Terrina di fegato d'oca, tortino di mela e salsa Cumberland (1a, 3a, 7a, 12a) 28.-
Foie gras terrine, apple pie and sauce of cumberland
- Culatello di Zibello, burrata e insalatina di pomodorini (7a) 34.-
Culatello from Zibello, burrata and cherry tomatoes salad
- Selezione di crudi di mare: tonno, salmone, branzino, gamberi, scampi, capesante (2a, 4a, 6a, 11a, 14a) 38.-
Selection of raw fish: tuna, salmon, sea bass, prawns, scampi, scallops
- Astice in court-bouillon, carciofo stufato, burrata e crudité di ortaggi (2a, 7a, 9a) 34.-
Court-bouillon lobster, braised artichoke, burrata and raw vegetables

Franchi svizzeri (CHF) | *Swiss Francs (CHF)*

IPRIMI

Zuppa di cipolle alla basilese (1a, 7a, 12a) <i>Onion soup Basler style</i>	20.-
Risotto Carnaroli, barbabietola, fonduta allo zola e nocciola tostata (7a, 8a) <i>Carnaroli risotto, beetroot, Gorgonzola fondue and toasted hazelnut</i>	22.-
Pasta mista di Gragnano, fagioli, cozze e rosmarino (1a, 9a, 14a) <i>Mixed pasta from Gragnano, beans, mussels and rosemary</i>	24.-

LE PASTE FRESCHE E RIPIENE

Ravioli di pasta fresca, stracotto di bue, asparagi e parmigiano Reggiano (1a, 3a, 7a, 9a) <i>Fresh homemade ravioli, braised beef, asparagus and Reggiano cheese</i>	26.-
Gnocchi di patate, baccalà e carciofi croccanti (1a, 3a, 4a, 7a, 9a) <i>Potatoes dumplings, salt cod and crunchy artichokes</i>	26.-

Franchisvizzeri (CHF) | *Swiss Francs (CHF)*

I SECONDI DI PESCE

Filetti di lavarello arrosto con riso saltato e salsa all'aglio orsino (3b, 4a, 7a, 12b) <i>Roasted lavaret filets with sautéed rice and wild garlic</i>	40.-
Tonno scottato, misticanza di asparagi e salsa alla pizzaiola (4a) <i>Seared tuna, asparagus salad and pizzaiola sauce</i>	46.-
Baccalà, impepata di cozze, patate e pomodorini (4a, 9a) <i>Salt cod, peppered mussels, potatoes and cherry tomatoes</i>	50.-
Sogliola intera con salsa mugnaia, patate e verdure glassate (1a, 4a, 7a) 500gr <i>Whole sole with meuniere sauce, glazed potatoes and vegetables</i>	56.-
Branzino al forno in crosta di sale, verdure e patate (4a, 7a) (min. 2 persone / min. 2 persons) 1.5kg <i>Oven baked sea bass in salt crust, vegetables and potatoes</i>	p.p. 70.-

Provenienza: Svizzera, Italia, Francia, Danimarca, Filippine, Canada, Spagna
Country of origin: Switzerland, Italy, France, Denmark, Philippines, Canada, Spain

Franchi svizzeri (CHF) | *Swiss Francs (CHF)*

I SECONDI DI CARNE

Chateaubriand alla brace con patate e verdure, salsa Foyot (3a, 7a) <i>Charcoal grilled chateaubriand with potatoes and vegetables, Foyot sauce</i> (Min. 2 persone/Min. 2 people)	P.P. 75.-
Cotoletta di vitello alla milanese con insalata di pomodorini e rucola (1a, 7a) <i>Veal escalope Milanese style with cherry tomatoes and rocket salad,</i>	58.-
Costolette di agnello, millefoglie di patate, carote glassate e salsa spumosa al dragoncello (7a, 12a) <i>Lamb chops, potatoes mille-feuille, glazed carrots and mousse of tarragon</i>	50.-
Interpretazione del filetto alla Rossini (1a, 3a, 7a, 9a) <i>Interpretation of filet Rossini style</i>	58.-
Faraona intera cotta in cocotte, salsa al curry e riso pilaf (7a, 9a) <i>Whole Guinea fowl cooked in cocotte, curry sauce and pilaf rice</i>	50.-

Provenienza: Svizzera, Italia, Irlanda, Francia, Argentina
Country of origin: Switzerland, Italy, Ireland, France, Argentina

Franchi svizzeri (CHF) | *Swiss Francs (CHF)*

LA PASTICCERIA

Babà al cioccolato con salsa al caramello salato e gelato alla banana (1a, 3a, 8a, 17a) <i>Chocolate baba with sauce of salted caramel and banana ice cream</i>	20.-
Millefoglie ai frutti di bosco con gelato alla crema (1a, 3a, 7a, 8a) <i>Mille-feuille with wild berries and traditional ice cream</i>	20.-
Bigné in crosta, crema al limoncello e sorbetto al kiwi (1a, 3a, 7a, 8a, 12a) <i>Profiteroles in crust, cream of limoncello liquor and kiwi sorbet</i>	18.-
Creme brulée all'arancia (1a, 3a, 7a) <i>Orange custard cream</i>	16.-
Zabaione caldo al Marsala con classico savoiardo (1a, 3a, 7a, 8a, 12a) <i>Warm Marsala zabaione and classic Savoyard biscuit</i>	20.-
Tortino al cuore fondente di cioccolato morbido e gelato alla pera (1a, 3a, 7a, 8a) <i>Tender dark chocolate cake and pear ice cream</i>	20.-
Selezione di formaggi (7a) <i>Selection of cheese</i>	22.-

Franchi svizzeri (CHF) | *Swiss Francs (CHF)*

FLAMBÉ E TRADIZIONE

Tartare di manzo preparato al tavolo con patate fiammifero (3a, 5a, 10a, 12a) 180gr <i>Beef tartare prepared at the table with matchstick fries</i>	60.-
Linguine all'astice (intero) (1a, 2a, 7a) <i>Linguine with whole lobster</i>	70.-
Gamberoni agli agrumi (2a, 7a, 12a) <i>King prawns with citrus fruits</i>	60.-
Filetto di manzo all'Armagnac con riso Pilaf (7a, 9a, 10a, 12a) 200gr <i>Beef filet with Armagnac and Pilaf rice</i>	65.-
Crêpes Suzette (1a, 3a, 7a, 12a) <i>Crêpes Suzette</i>	28.-

Franchi svizzeri (CHF) | *Swiss Francs (CHF)*

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

1. *Cereali, glutine | Cereals, gluten*
2. *Crostacei | Crustacea*
3. *Uova | Eggs*
4. *Pesce | Fish*
5. *Arachidi | Peanuts*
6. *Soia | Soy*
7. *Latte, lattosio | Milk, Lactose*
8. *Frutta a guscio, noci | Treenuts, nuts*
9. *Sedano | Celery*
10. *Senape | Mustard*
11. *Sesamo | Sesame seeds*
12. *Anidride solforosa, solfiti | Sulfurdioxidine, sulfites*
13. *Lupini | Lupines*
14. *Molluschi | Shellfish*

a : contiene | contains

b : può contenere tracce | may contain traces