



## ANTIPASTI DI MARE

VORSPEISEN AUS DEM MEER / SEAFOOD STARTERS /  
HORS-D'ŒUVRE DE FRUITS DE MER

<b>Insalatina di polipo tiepido</b> <i>Lauwarmer Oktopussalat</i> <i>Lukewarm octopus salad</i> <i>Salade de pieuvre chaude</i>	<b>27.--</b>
<b>Insalatina di frutti di mare, tiepidi</b> <i>Meeresfrüchtesalat, lauwarm</i> <i>Seafood salad, lukewarm</i> <i>Salade de fruits de mer, tiède</i>	<b>29.--</b>
<b>Arcobaleno di carpacci: tonno, branzino, salmone, gamberi rossi</b> <i>Regenbogen Carpaccio: Thunfisch, Wolfsbarsch, Lachs, rote Garnelen</i> <i>Rainbow of carpaccio: tuna, sea bass, salmon, red prawns</i> <i>Arc-en-ciel de carpaccio : thon, bar, saumon, crevettes rouges</i>	<b>35.--</b>
<b>Cocktail di gamberi Calypso - toast e burro</b> <i>Calypso-Garnelencocktail - Toast und Butter</i> <i>Calypso prawn cocktail - toast and butter</i> <i>Cocktail de crevettes Calypso - toast et beurre</i>	<b>25.--</b>
<b>Tartare di salmone all'aneto - toast e burro</b> <i>Lachstartar mit Dill - Toast und Butter</i> <i>Salmon tartare with dill - toast and butter</i> <i>Tartare de saumon à l'aneth - toast et beurre</i>	<b>28.--</b>
<b>Bis di tartare: salmone e tonno - toast e burro</b> <i>Bis di tartare: Lachs und Thunfisch - Toast und Butter</i> <i>Bis of tartare: salmon and tuna - toast and butter</i> <i>Bis du tartare : saumon et thon - pain grillé et beurre</i>	<b>32.--</b>
<b>Tartare di tonno rosso all'erba cipollina - toast e burro</b> <i>Tatar vom Blauflossen-Thunfisch mit Schnittlauch - Toast und Butter</i> <i>Bluefin tuna tartare with chives - toast and butter</i> <i>Tartare de thon rouge à la ciboulette - toast et beurre</i>	<b>31.--</b>
<b>Ostriche Marennes - min 3 pezzi</b> <i>Austern Marennes - mindestens 3 Stück</i> <i>Oysters Marennes - min 3 pieces</i> <i>Huîtres Marennes - min 3 pièces</i>	<b>5.--/pz</b>

## SALUMERIA

WURSTWAREN / SALUMERY / CHARCUTERIE

<b>Tagliere di salumeria nostrana con giardiniera sott'olio</b> <i>Brett mit lokalen Wurstwaren und Giardiniera in Öl</i> <i>Assorted local cured meats with pickled vegetables</i> <i>Notre plateau de charcuterie locale avec des légumes marinés à l'huile</i>	<b>23.--</b>
<b>Prosciutto crudo di Parma</b> <i>Parmaschinken</i> <i>Parma raw ham</i> <i>Jambon de Parme</i>	<b>23.--</b>
<b>Bresaola</b>	<b>24.--</b>
<b>Lardo nostrano</b> <i>Lokales Schmalz</i> <i>Local lard</i> <i>Saindoux maison</i>	<b>18.--</b>



## BRUSCHETTE

BRUSCHETTA / BRUSCHETTE / BRUSCHETTA

### **Bis: lardo e miele, pomodoro fresco e basilico**

**10.--**

*Bis: Schmalz und Honig, frische Tomaten und Basilikum*

*Bis: lard and honey, fresh tomato and basil*

*Bis au lard et au miel, tomate fraîche et basilic*

## CARPACCI DI MANZO

CARPACCIO VOM RIND / BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE BOEUF

### **Zingara**

**26.--**

*con scaglie di grana, sedano, olio e limone*

*Zingara - Mit Parmesanflocken, Sellerie, Öl und Zitrone*

*Gipsy - With parmesan cheese flakes, celery, oil and lemon*

*Zingara - Avec des flocons de parmesan, céleri, huile et citron*

### **Rucola**

**28.--**

*con scaglie di grana, rucola, olio e limone*

*Rakete - Mit Parmesanflocken, Rucola, Öl und Zitrone*

*Rocket - With parmesan cheese flakes, rocket salad, oil and lemon*

*Rucola - Roquette et flocons de parmesan, huile et citron*

## TARTARE DI MANZO

RINDERTARTAR / BEEF TARTARES / TARTARE DE BOEUF

### **Classico**

**29.--**

*con toast e burro*

*Klassisch - Mit Toast und Butter*

*Classic - With toast and butter*

*Classique - Avec du pain grillé et du beurre*

### **Albese**

**32.--**

*con scaglie di grana e tartufo nero - toast e burro*

*Albese - Mit Parmesanspänen und schwarzem Trüffel - Toast und Butter*

*Albese-style - With parmesan cheese flakes and black truffle- toast and butter*

*Albese - Parmesan et flocons de truffe noire- toast et beurre*

## ANTIPASTI CALDI

WARME APPETITHAPPEN / HOT APPETISERS / ENTRÉES CHAUDES

### **Lumache alla Bourguignonne - 6 pezzi**

**13.--**

*Schnecken Bourguignonne - 6 Stück*

*Bourguignonne-style escargots - 6 pieces*

*Escargots à la Bourguignonne - 6 pz.*

### **Lumache alla Bourguignonne - 12 pezzi**

**25.--**

*Schnecken Bourguignonne - 12 Stück*

*Bourguignonne-style escargots - 12 pieces*

*Escargots à la Bourguignonne - 12 pièces*

### **Fantasia di verdure alla griglia**

**19.--**

*Gegrillte Gemüsefantasia*

*Mixed, grilled vegetable*

*Fantaisie de légumes grillés*



## INSALATISSIME

GROSSE SALATE / BIG SALAD / MAXI SALADES

### Insalata Nizzarda

*Insalate e verdure miste, uova sode, tonno, olive, fiori di capperi*

*Nizza-Salat - Gemischte Salate und gemischtes Gemüse, gekochte Eier, Thunfisch, Oliven und Kapernblüten*

*Nicoise salad - Mixed salads and vegetables, hard-boiled eggs, tuna, olives, capers flowers*

*Salade Nizzarda - Salades et légumes mélangés, œufs durs, thon, olives, fleurs de câpres*

20.--

### Rustica

*Insalate e verdure miste, pancetta, scaglie di grana, crostini di pane*

*Rustica - Gemischte Salate und Gemüse, Speck, Parmesanspäne, Brotcroutons*

*Rustic - Mixed salads and vegetables, bacon, parmesan cheese flakes, croutons*

*Rustica - Salade et légumes variés, bacon, copeaux de parmesan, croûtons de pain*

20.--

### Caprese

*Insalatine, pomodori, mozzarella di bufala, olive, fiori di capperi, origano*

*Caprese - Gemischte Salate, Tomaten, Büffelmozzarella, Oliven, Kapernblüten, Oregano*

*Caprese - Salads, tomatoes, buffalo mozzarella, olives, capers flowers, oregano*

*Caprese - Salades, tomates, mozzarella de bison, olives, fleurs de câpres, origan*

19.--

## INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

	Pic.	Norm.	Maxi
<b>Verde</b> <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i> <i>Vert</i>	9.--	10.50	14.--
<b>Pomodori</b> <i>Tomaten</i> <i>Tomatoes</i> <i>Tomates</i>	9.--	10.50	14.--
<b>Pomodorini ciliegia</b> <i>Kirschtomaten</i> <i>Cherry Tomatoes</i> <i>Tomates cerises</i>	10.--	11.50	16.--
<b>Mista</b> <i>Gemischt</i> <i>Mixed salad</i> <i>Salade mixte</i>	9.--	10.50	14.--
<b>Formentino</b> <i>Formentino</i> <i>Formentino salad</i> <i>Formentino</i>	9.--	10.50	14.--
<b>Rucola</b> <i>Rakete</i> <i>Rocket</i> <i>Roquette</i>	9.--	10.50	14.--



## PRIMI PIATTI

HAUPTGERICHTE / FIRST DISHES / PREMIERS PLATS

	Norm.	Maxi
<b>Linguine all'astice</b> <i>Astice, aglio, peperoncino, pomodoro</i> <i>Linguine mit Hummer, Hummer, Knoblauch, Chili, Tomate</i> <i>Linguine with lobster, Lobster, garlic, chilli, tomato</i> <i>Linguine au homard, Homard, ail, piment, tomate</i>	<b>39.--</b>	
Supplemento ½ astice <i>Ergänzung ½ Hummer</i> <i>½ lobster meat supplement</i> <i>Supplément ½ homard</i>	<b>18.--</b>	
<b>La Pignada</b> <i>Spghettata ai frutti di mare in crosta di pane</i> <i>La Pignada - Spaghetti an Meeresfrüchten in Brotkruste</i> <i>La Pignada - Seafood spaghetti, served in bread crust</i> <i>La Pignada - Spaghetti aux fruits de mer dans une croûte de pain</i>	<b>31.--</b>	
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> <i>Spaghetti an Knoblauch, Öl und Chili</i> <i>Spaghetti with garlic, oil and chilli peppers</i> <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino</i>	<b>16.--</b>	<b>22.--</b>
<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b> <i>Spaghetti an Tomaten und Basilikum</i> <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i> <i>Spaghetti à la tomate et au basilic</i>	<b>17.--</b>	<b>23.--</b>
<b>Spaghetti alla bolognese</b> <i>Spaghetti alla bolognese</i> <i>Spaghetti with Bolognese sauce</i> <i>Spaghetti à la bolognaise</i>	<b>18.--</b>	<b>24.--</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti alla carbonara (Sauce aus Speck, Ei und Parmesan)</i> <i>Spaghetti Carbonara (egg, bacon and parmesan cheese)</i> <i>Spaghetti Carbonara (œuf, bacon et parmesan)</i>	<b>19.--</b>	<b>25.--</b>
<b>Spaghetti tutto mare</b> <i>Spaghetti, mit allem was das Meer uns schenkt</i> <i>Seafood spaghetti</i> <i>Sea Spaghetti</i>	<b>29.--</b>	<b>35.--</b>
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti aux palourdes</i>	<b>29.--</b>	<b>35.--</b>
<b>Taglierini ai porcini</b> <i>Taglierini (schmale Bandnudeln) an Steinpilzen</i> <i>Taglierini pasta with porcini mushrooms</i> <i>Taglierini aux cèpes</i>	<b>25.--</b>	<b>31.--</b>
<b>Taglierini al salmone</b> <i>Taglierini (schmale Bandnudeln) an Lachs</i> <i>Taglierini pasta with salmon</i> <i>Taglierini au saumon</i>	<b>23.--</b>	<b>29.--</b>
<b>Pennette all'arrabbiata</b> <i>Penne all'Arrabbiata (scharfe Sauce)</i> <i>Penne pasta with arrabbiata sauce (spicy)</i> <i>Penne pasta all'arrabbiata (épicé)</i>	<b>17.--</b>	<b>23.--</b>

	Norm.	Maxi
<b>Gnocchi al gorgonzola</b> <i>Gnocchi mit gorgonzola</i> <i>Potato gnocchi with Gorgonzola cheese sauce</i> <i>Gnocchi au gorgonzola</i>	<b>18.--</b>	<b>25.--</b>
<b>Risotto al Merlot e luganighetta</b> <i>Risotto an Merlot und Luganighetta (gegarte Rohbratwurst)</i> <i>Merlot wine – Risotto with local sausage</i> <i>Risotto au Merlot et saucisse de la région</i>	<b>22.--</b>	<b>28.--</b>
<b>Ravioli al caprino Ticinese, con burro e salvia</b> <i>Ravioli gefüllt mit Tessiner Caprino-Käse (Frischkäse aus Kuh- und Ziegenmilch) an Butter und Salbei</i> <i>Ravioli stuffed with local goat cheese, served with a butter and sage sauce</i> <i>Ravioli au fromage de chèvre du Tessin, beurre et sauge</i>	<b>20.--</b>	<b>26.--</b>

A richiesta pasta integrale con supplemento di Chf 2.50 o per celiaci con supplemento di Chf 3.50  
Auf Wunsch Vollkornnudeln mit einem Zuschlag von Chf 2.50 oder für Zöliakie mit einem Zuschlag von Chf 3.50  
On request whole wheat pasta with Chf 2.50 supplement or for gluten-free pasta with Chf 3.50 supplement.  
Sur demande, pâtes complètes avec un supplément de Chf 2.50 ou pour les coeliaques avec un supplément de Chf 3.50.

## ZUPPE

### SUPPEN / SOUP / SOUPES

<b>Minestrone di verdure alla Ticinese</b> <i>Typische Tessiner Gemüsesuppe</i> <i>Ticinese-style vegetable soup</i> <i>Minestrone de légumes à la tessinoise</i>		<b>17.--</b>
<b>Ristretto di manzo</b> <i>Fleischbrühe vom Rind</i> <i>Beef broth</i> <i>Ristretto de bœuf</i>		<b>14.--</b>
<b>Crema d'aragosta</b> <i>Langustencrème</i> <i>Lobster cream</i> <i>Crème de homard</i>		<b>19.--</b>

## RÖSTI

<b>Bismark con speck e uovo all'occhio di bue</b> <i>Bismark, speck, Eier</i> <i>Bismark with speck and fried eggs</i> <i>Bismark, avec bacon et œuf au plat</i>		<b>23.--</b>
<b>Bernese con cipolla e pancetta</b> <i>Bernese, Zwiebel und Speck</i> <i>Bernese with onion and bacon</i> <i>Bernese, avec de l'oignon et du bacon</i>		<b>23.--</b>

## PESCI E CROSTACEI ALLA GRIGLIA

FISCH UND SCHALENTIERE VOM GRILL / GRILLED FISH AND CRUSTACEANS / POISSONS ET FRUITS DE MER GRILLÉS

<b>Filetti di branzino *</b> <i>Filet vom Seebarsch *</i> <i>Sea bass fillets *</i> <i>Filets de bar *</i>	<b>29.--</b>
<b>Tagliata di tonno rosso *</b> <i>Tagliata (geschnitten) vom roten Thunfisch *</i> <i>Sliced red tuna *</i> <i>Tranches de thon rouge *</i>	<b>32.--</b>
<b>Trancio di salmone *</b> <i>Wildlachs *</i> <i>Salmon steak *</i> <i>Steak de saumon *</i>	<b>26.--</b>
<b>Grigliata mista di pesci e crostacei *</b> <i>Gemischte Fisch-und Krustentierplatte vom Grill *</i> <i>Mixed grill of fish and crustaceans *</i> <i>Grillade mixte de poissons et crustacés *</i>	<b>45.--</b>
<b>Spiedino di gamberi e rucola *</b> <i>Garnelen-Rucola-Spieß *</i> <i>Skewer of shrimp and rocket *</i> <i>Brochette de crevettes et roquette *</i>	<b>31.--</b>
<b>Scampi *</b> <i>Kaisergranate *</i> <i>Langoustine *</i> <i>Langoustines *</i>	<b>40.--</b>
<b>Gamberoni *</b> <i>Riesengarnelen *</i> <i>Prawns *</i> <i>Crevettes royales *</i>	<b>37.--</b>
<b>Astice *</b> <i>Hummer *</i> <i>Lobster *</i> <i>Homard *</i>	<b>45.--</b>
<b>Poker di crostacei *</b> <i>½ Astice, ½ aragostella, 2 gamberoni, 1 scampo</i> <i>½ Languste, ½ Hummer, 2 Garnelen, 1 Languste *</i> <i>½ lobster, ½ lobster, 2 prawns, 1 langoustine *</i> <i>½ homard, ½ homard, 2 crevettes, 1 langoustine *</i>	<b>52.--</b>

\* Questi piatti sono serviti senza contorni - \* Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert

\* These dishes are served without side dishes - \* Ces plats sont servis sans accompagnement

## PESCI AL FORNO O PADELLA

FISCH AUS DEM OFEN ODER AUS DER PFANNE / BAKED OR PAN-FRIED FISH / POISSON CUIT AU FOUR OU À LA POËLE

### Filetti di pesce persico al burro e salvia \*

26.--

*Eglifilet an Butter und Salbei \**

*Perch fillets with butter and sage \**

*Filets de perche au beurre et à la sauge \**

### Filetto di branzino alla Mediterranea \*

35.--

*con pomodorini, olive, capperi*

*Filet vom Seebarsch auf Mittelmeer-Art an Cherrytomaten, Oliven, Kapern \**

*Mediterranean-style sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, capers \**

*Filet de bar à la méditerranéenne, avec tomates cerises, olives, capers \**

### Casseruola di crostacei alla Mediterranea

57.--

*½ Astice, 1/2 aragostella, 2 gamberoni, 1 scampo, cozze e vongole, pomodori ciliegia e patate*

*Meeresfrüchte-Auflauf nach mediterraner Art*

*½ Hummer, 1/2 Hummer, 2 Riesengarnelen, 1 Languste, Mies- und Venusmuscheln,*

*Mediterranean-style shellfish casserole*

*½ lobster, 1/2 lobster, 2 king prawns, 1 langoustine, mussels and clams, cherry tomatoes and potatoes*

*Casseroles de crustacés à la méditerranéenne*

*½ homard, 1/2 homard, 2 gambas, 1 langoustine, moules et palourdes, tomates cerises et pommes de terre.*

### Paella del Pescador

39.--

*Riso allo zafferano con frutti di mare, gamberoni, gamberetti, scampi, cozze, vongole, peperoni, piselli*

*Paella auf Fischer-Art - Safranreis an Meeresfrüchten, Riesengarnelen, Crevetten, Kaisergranate, Mies- und Venusmuscheln, Paprika und Erbsen*

*Pescador Paella - Saffron rice with seafood, prawns, shrimp, scampi, mussels, clams, peppers and peas*

*Paella del Pescador - Riz safrané aux fruits de mer, crevettes royales, crevettes, langoustines, moules, palourdes, poivrons, petits pois*

### Catalana di crostacei al vapore

57.--

*½ Astice, ½ aragostella, 2 gamberoni, 1 scampo serviti con pinzimonio di verdure e agrumi, salsa olio e limone, tartare e agrodolce*

*Gedämpfte Meeresfrüchte Catalana*

*½ Hummer, ½ Hummer, 2 Riesengarnelen, 1 Languste, serviert mit Gemüse- und Zitrusfruchtpinzimonio, Öl-Zitronensauce, Tatar und süß-sauer Catalan of steamed crustaceans -*

*Steamed shellfish Catalana*

*½ lobster, ½ lobster, 2 king prawns, 1 langoustine served with vegetable and citrus fruit*

*pinzimonio, oil and lemon sauce, tartare and sweet and sour Catalane de crustacés à la vapeur -*

*Crustacés cuits à la vapeur Catalana*

*½ homard, ½ langouste, 2 gambas, 1 langoustine servis avec pinzimonio de légumes et agrumes, sauce huile et citron, tartare et aigre-doux.*

### Riso Colonial

45.--

*Gamberoni al curry, riso e frutta*

*Riz Colonial - Fruchtiger Curryreis - Riesengarnelen in Curry an Reis und Früchten*

*Colonial rice - Prawns curry, rice and fruit*

*Riz colonial, crevettes au curry, riz et fruits*

### Zuppa di cozze alla marinara "rossa" con crostoni di pane all'aglio

26.--

*Rote" Marinara-Muschelsuppe mit Knoblauchbrotcroutons*

*Red' marinara mussel soup with garlic bread croutons*

*Soupe de moules marinière "rouge" avec croûtons de pain à l'ail*

### Zuppa di vongole "bianca" con crostoni di pane all'aglio

34.--

*Weißer" Muschelsuppe mit Knoblauchbrotcroutons*

*White' clam soup with garlic bread croutons*

*Soupe de palourdes "blanche" avec croûtons de pain à l'ail*



## PESCI E CROSTACEI FRITTI

FISCH UND KRUSTENTIERE FRITTIERT / FRIED FISH AND CROUSTACEANS / POISSONS ET CRUSTACÉS FRITS

**Anelli di calamari e zucchine \*** **25.--**  
*Kalamaris und zucchini \**  
*Squid rings and zucchini \**  
*Anneaux de calmar et de courgette \**

---

**Gran fritto misto di mare e zucchine \*** **30.--**  
*Große Platte mit frittiertem Fisch und Meeresfrüchten \**  
*Mixed fried seafood and zucchini \**  
*Grand mélange de fruits de mer frits et courgette \**

---

**Code di gamberi fritte - 8 pz.** **24.--**  
*Frittierte Garnelenschwänze - 8 pz*  
*Fried prawn tails - 8 pieces*  
*Queues de crevettes frites - 8 pcs.*

---

**Code di gamberi fritte - 12 pz.** **30.--**  
*Frittierte Garnelenschwänze - 12 pz*  
*Fried prawn tails - 12 pieces*  
*Queues de crevettes frites - 12 pcs.*

\* Questi piatti sono serviti senza contorni - \* Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert

\* These dishes are served without side dishes - \* Ces plats sont servis sans accompagnement

## PROPOSTE SPECIALI

Besondere Vorschläge – Special Proposals – Propositions spéciales

**La Paella del Pescador** **p.p. 46.--**  
*con Sangria a discrezione - minimo 2 persone*  
*mit Sangria nach Ermessen - mindestens 2 Personen*  
*with Sangria at discretion - minimum 2 people*  
*avec Sangria à discrétion - minimum 2 personnes*

---

**Gran Fritto Misto di Mare** **p.p. 39.--**  
*con zucchine e salsa tartare - compresa una bottiglia di Prosecco - min. 2 pers*  
*mit Zucchini und Sauce Tartare - inklusive einer Flasche Prosecco - min. 2 Pers.*  
*with courgettes and tartare sauce - including a bottle of Prosecco - min. 2 pers.*  
*avec courgettes et sauce tartare - avec une bouteille de Prosecco - min. 2 pers.*

---



## CARNI ALLA PADELLA

FLEISCH AUS DER PFANNE / PAN-FRIED MEATS / VIANDE DE LA CASSEROLE

<b>Riso Casimir con bocconcini di pollo al curry, guarniti con frutta</b> <i>Reis Kasimir mit Geschnetzeltes vom Huhn an Curry und Früchten</i> <i>Casimir rice with Chicken nuggets with curry and garnished with fruit</i> <i>Riz Casimir avec Bouchées de poulet au curry, garnies de fruits</i>	<b>36.--</b>
<b>Sminuzzato di vitello alla Zurighese *</b> <i>Sminuzzato vom Kalb Zurigheser Art *</i> <i>Minced veal Zurich-style *</i> <i>Sminuzzato de veau à la zurichoise *</i>	<b>29.--</b>
<b>Viennese di vitello *</b> <i>Wiener Kalbfleisch *</i> <i>Vienna-style veal cutlet *</i> <i>Veau viennois *</i>	<b>31.--</b>
<b>Milanese di vitello estiva con rucola e pomodorini</b> <i>Sommerliches Kalbfleisch Milanese mit Rucola, Kirschtomaten</i> <i>Summer veal Milanese with rocket and cherry tomatoes</i> <i>Milanaise de veau d'été avec roquette, tomates cerises</i>	<b>33.--</b>
<b>Scaloppine al Marsala *</b> <i>Schnitzel mit Marsala-Wein *</i> <i>Escalopes with marsala sauce *</i> <i>Escalope au vin Marsala *</i>	<b>29.--</b>
<b>Tagliata di manzo alle erbe *</b> <i>Geschnittenes Rindfleisch mit Kräutern *</i> <i>Beef tagliata with herbs *</i> <i>Émincé de bœuf aux herbes *</i>	<b>30.--</b>
<b>Tagliata di manzo «Robespierre» con rucola e pomodorini</b> <i>Geschnittenes Rindfleisch „Robespierre Rucola, Kirschtomaten</i> <i>Sliced beef 'Robespierre' with rocket and cherry tomatoes</i> <i>Émincé de bœuf « Robespierre roquette, tomates cerises</i>	<b>32.--</b>
<b>Cuore di filetto di manzo al pepe verde *</b> <i>Herz vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer *</i> <i>Heart of beef fillet with green pepper *</i> <i>Coeur de filet de bœuf au poivre vert *</i>	<b>40.--</b>
<b>Milanese di pollo *</b> <i>Hühnerfleisch Milanese *</i> <i>Milan-style chicken cutlet *</i> <i>Poulet Milanais *</i>	<b>22.--</b>

\* Questi piatti sono serviti senza contorni - \* Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert

\* These dishes are served without side dishes - \* Ces plats sont servis sans accompagnement



## CARNI ALLA GRIGLIA

FLEISCH VOM GRILL / GRILLED MEATS / VIANDE GRILLÉE

<b>Filetto di manzo *</b> <i>Filet vom Rind *</i> <i>Beef fillet *</i> <i>Filet de bœuf *</i>	<b>38.--</b>
<b>Entrecôte di manzo *</b> <i>Entrecôte vom Rind *</i> <i>Beef entrecôte *</i> <i>Entrecôte de boeuf *</i>	<b>30.--</b>
<b>Entrecôte di manzo Cafè de Paris *</b> <i>Entrecote vom Rinderfilet Cafè Paris *</i> <i>Beef entrecôte Cafè de Paris *</i> <i>Entrecôte de bœuf Cafè de Paris *</i>	<b>32.--</b>
<b>Paillard di vitello *</b> <i>Rindspaillard *</i> <i>Grilled veal escalope *</i> <i>Paillard de veau *</i>	<b>30.--</b>
<b>Battuta di suprema di pollo *</b> <i>Hähnchen Suprême *</i> <i>Chicken supreme *</i> <i>Steak suprême de poulet *</i>	<b>22.--</b>

\* Questi piatti sono serviti senza contorni - \* Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert

\* These dishes are served without side dishes - \* Ces plats sont servis sans accompagnement

## FORMAGGI

KÄSEARTEN – CHEESES – FROMAGES

<b>Mozzarella di bufala 125 gr.</b> <i>Büffel-Mozzarella 125 gr.</i> <i>Buffalo mozzarella cheese 125 gr.</i> <i>Mozzarella de buffle 125 gr.</i>	<b>10.--</b>
<b>Parmigiano</b> <i>Parmesankäse</i> <i>Parmesan cheese</i> <i>Fromage parmesan</i>	<b>10.--</b>
<b>Gorgonzola</b> <i>Gorgonzolakäse</i> <i>Gorgonzola cheese</i> <i>Gorgonzola</i>	<b>10.--</b>
<b>Fontina</b> <i>Fontina-Käse</i> <i>Fontina cheese</i> <i>fromage Fontina</i>	<b>10.--</b>
<b>Taleggio</b> <i>Taleggio-Käse</i> <i>Taleggio cheese</i> <i>fromage Taleggio</i>	<b>10.--</b>

## CONTORNI

BEILAGEN / SIDE DISHES / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

<b>Patate novelle</b> <i>Frühkartoffeln</i> <i>Baby potatoes</i> <i>Pommes de terre nouvelles</i>	8.--
<b>Patate fritte</b> <i>Pommes frites</i> <i>French fries</i> <i>Frites</i>	8.--
<b>Rösti</b>	8.--
<b>Giardiniera di verdure</b> <i>Gartengemüse</i> <i>Pickled Vegetables</i> <i>Giardiniera de légumes</i>	8.--
<b>Spinaci</b> <i>Spinat</i> <i>Spinach</i> <i>Epinards</i>	8.--
<b>Verdure grigliate</b> <i>Gegrilltes Gemüse</i> <i>Grilled vegetables</i> <i>Légumes grillés</i>	8.--
<b>Riso pillaw</b> <i>Pillaw-Reis</i> <i>Pillaw rice</i> <i>Riz Pillaw</i>	8.--
<b>Risotto parmigiana</b> <i>Parmesan-Risotto</i> <i>Parmesan risotto</i> <i>Risotto au parmesan</i>	8.--
<b>Risotto alla milanese</b> <i>Mailänder Risotto</i> <i>Risotto milanese style</i> <i>Risotto milanais</i>	8.--
<b>Taglierini al burro</b> <i>Taglierini mit Butter</i> <i>Taglierini with butter</i> <i>Taglierini au beurre</i>	8.--
<b>Spaghetti al burro</b> <i>Spaghetti mit Butter</i> <i>Spaghetti with butter</i> <i>Spaghetti au beurre</i>	8.--
<b>Spaghetti al pomodoro</b> <i>Spaghetti mit Tomate</i> <i>Spaghetti with tomato</i> <i>Spaghetti à la sauce tomate</i>	8.--