



Salad & Starters

Green or mixed salad*   14 / 16
Salade verte ou mixte

Summer salad with baby lettuce, spinach, goji berries, orange and almonds   18
Salade estivale avec baby laitue, épinards, baies de goji, oranges et amandes



Casetta salad with lamb's lettuce, chia seeds, pine nuts,  feta cheese, radishes, cucumber and cherry tomatoes 20
Salade Casetta avec salade de mâche, graines de chia, pignons, féta, radis, concombres et tomates cerises

Italian dressing / *sauce italienne*
 French dressing / *sauce française*

Buffalo mozzarella with watermelon, cherry tomatoes and balsamic glaze  24
Mozzarella de bufflonne avec pastèque, tomates cerises et glace balsamique



Beef tartare with frisella pizzaiola style and sour cream (70 gr/ 110 gr) 28 / 38
Tartare de bœuf avec friselle à la pizzaiola et crème aigre

Marinated sea bass, radish, red onion, walnuts and mint (60 gr/ 95 gr) 28 / 36
Loup de mer mariné, radis, oignon rouge, noix et menthe

Gazpacho of Ticino tomatoes, vegetable brunoise and bread croutons   22
Gazpacho de tomates tessinoises, brunoise de légumes et croutons de pain

Paste & Risotti

Spaghettoni with clams, burrata and fennel taralli 28 / 36
Spaghettoni avec palourdes, burrata et taralli au fenouil

Artisanal Calamarata "pasta Sanniti" with 3 tomatoes, basil and olive oil   22 / 28
Calamarata artisanale "pasta Sanniti" avec 3 tomates, basilic et huile d'olive

Carnaroli risotto with red prawns, cream of borage, pistachio and lime 28 / 36
Risotto de Carnaroli aux crevettes rouges, crème de bourrache, pistache et citron vert

Meat origin / *Origine de la viande*
 Beef / *Boeuf* CH
 Lamb / *Agneau* IR
 Veal / *Veau* CH

Fish origin / *Origine du poisson*
 Fish / *Poisson* GR, ES, UK, Mediterranean Sea
 Crustaceans / *Crustacés* GR, ES, UK, Mediterranean Sea

Fish & Crustaceans from the Grill

Meagre fillet with olives, capers, cherry tomatoes, potato and vegetables 48
Filet d'ombrine, olives, câpres, tomates cerises, pommes de terre et légumes

Pikeperch fillet with sweet potato, fennel and olive crumble 54
Filet de sandre avec patate douce, fenouil et crumble d'olives

Gilthead or sea bass *Daurade ou loup de mer* 17 / 100 gr.

Turbot or sole *Turbot ou sole* 19 / 100 gr.

Langoustines *Scampi* 13 / pz.

Lobster *Homard* 90 / pz.

A side dish included by your choice between:
 Sweet potato, fennel and olive crumble *Une garniture au choix incluse: Patate douce, fenouil et crumble aux olives*

Or *ou*

Pan-fried Pak choi, cauliflower and almond *Pak choi poêlé, chou-fleur et amande*

Meat from the Grill

Lamb loin with carrots, artichoke, bacon and jus (180 g) 56
Longe d'agneau avec carottes, artichauts, lard et jus

Veal entrecôte with peppers, broccoli and jus (180 g) 58
Entrecôte de veau aux poivrons, brocoli et jus



Dessert & Ice Cream



Yoghurt mousse with apricots 18
Mousse de yaourt avec abricots

Chocolate 72% with cherry variation 18
Chocolat 72% avec variation de cerises

Marsala Zabaione with vanilla ice cream 16
Zabaione au marsala et glace à la vanille

Ice cream and sorbets selection 5 / scoop
Sélection de glaces et sorbets

Vegetarian dishes  
 Plats végétariens

Moving Mountains  
 Moving Mountains

Prices in CHF incl. VAT
 Prix in CHF incl. TVA