




## Insalate &amp; antipasti

Insalata verde o mista  14 / 16  
*Grüner oder gemischter Salat*

Insalata "estiva" con baby lattuga, spinacino, bacche di goji, arancia e mandorle  18  
*Baby-Lattich, Spinat, Goji-Beeren, Orange und Mandeln*

Insalata "La Casetta" con formentino, semi di chia, pinoli, feta, ravanelli, cetrioli e pomodorini  20  
*Nüsslisalat, Chiasamen, Pinienkerne, Fetakäse, Radieschen, Gurken und Kirschtomaten*

Salsa italiana / *Italienische Sauce*  
 Salsa francese / *Französische Sauce*

Mozzarella di bufala con anguria, pomodorini e glassa al balsamico  24  
*Büffelmozzarella mit Wassermelone, Kirschtomaten und Balsamico-Glasur*

Tartare di manzo con frisella alla pizzaiola e panna acida (70 gr / 110 gr) 28 / 38  
*Rindstatar mit Frisella nach Pizzaiola Art und Sauersahn*

Branzino marinato, ravanello, cipolla rossa, noci e menta (60 gr / 95 gr) 28 / 36  
*Marinierter Wolfsbarsch, Rettich, rote Zwiebeln, Walnüsse und Minze*

Gazpacho di pomodoro ticinese, brunoise di verdure e crostini di pane  22  
*Tessiner Tomatengazpacho, Gemüsebrunoise und Brotcroutons*

## Paste &amp; risotti

Spaghettoni con vongole, burrata e taralli al finocchietto 28 / 36  
*Spaghettoni mit Venusmuscheln, Burrata und Fenchel-Taralli*

Calamarata artigianale "pasta Sanniti" ai 3 pomodori, basilico e olio d'oliva  22 / 28  
*Calamarata "pasta Sanniti" mit 3 Tomaten, Basilikum und Olivenöl*

Risotto carnaroli al gambero rosso, crema di borragine, pistacchio e lime 28 / 36  
*Carnaroli Risotto mit roten Garnelen, Borretsch Creme, Pistazien und Limette*

Origine della carne / *Fleischherkunft*  
 Manzo / *Rind* CH  
 Agnello / *Lamm* IR  
 Vitello / *Kalb* CH

Origine del pesce / *Fischherkunft*  
 Pesci / *Fische* GR, ES, UK, mare Mediterraneo  
 Crostacei / *Krustentiere* GR, ES, UK, mare Mediterraneo

## Pesci e crostacei dalla griglia

Filetto di ombrina con olive, capperi, pomodorini, patate e verdure 48  
*Adlerfischfilet mit Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Kartoffel und Gemüse*

Filetto di lucioperca con patata dolce, finocchio e crumble di olive 54  
*Zanderfilet mit Süßkartoffel, Fenchel und Oliven-Crumble*

Orata o branzino *Dorade oder Wolfsbarsch* 17 / 100 gr.

Rombo o sogliola *Steinbutt oder Seezunge* 19 / 100 gr.

Scampi *Scampi* 13 / pz.

Astice *Hummer* 90 / pz.

Un contorno incluso a scelta: *Eine Beilage nach Wahl inbegriffen:*  
 Patata dolce, finocchio e crumble di olive *Süßkartoffeln, Fenchel und Olivenstreuseln*

Oppure *Oder*

Pak choi scottato, cavolfiore e mandorla *Gebatener Pak Choi, Blumenkohl und Mandel*

## Carni dalla griglia

Lombata di agnello con carote, carciofo, bacon e jus (180 gr) 56  
*Lammrücken mit Karotten, Artischocken, Speck und Jus*

Entrecôte di vitello con peperoni, broccoli e jus (180 gr) 58  
*Kalbs-Entrecôte mit Paprika, Brokkoli und Jus*


## Dolci &amp; gelati


Mousse allo yogurt e albicocca 18  
*Joghurt-Mousse mit Aprikosen*

Cioccolato 72% e variazione di ciliege 18  
*Schokolade 72% und Variation von Kirschen*

Zabaione al marsala con gelato alla vaniglia 16  
*Marsala Zabaione mit Vanilleeis*

Selezione di gelati e sorbetti 5 / pallina  
*Eis und Sorbet ausgewählt*

Proposta vegetariana   
*Vegetarische Gerichte*

Moving Mountains   
*Moving Mountains*

Prezzi in CHF incl. IVA  
*Preise in CHF inkl. MwSt*