



Insalate & antipasti

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

Insalata "La Casetta" con formentino, feta, pomodorini, cetriolo, semi di chia e pinoli tostati*  20
*"Casetta Salat" mit Nüsslisalat, Feta, Kirschtomaten, Gurke, Chiasamen und gerösteten Pinienkernen**


*Salsa italiana / *Italienisches Dressing*

*Salsa francese / *Französisches Dressing*

Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, anguria e pesto di basilico  24
Büffelmozzarella, Ochsenherztomate, Wassermelone und Basilikum-Pesto


Battuta di manzo, tartufo nero, pan brioche e mayonese al tuorlo d'uovo (70 gr / 110 gr) 28 / 38
Rindsfilet Tartar, schwarzem Trüffel, Brioche und Eigelbmayonnaise

Crudo di gambero rosso di Mazara, agrumi, creme *fraîche* e germogli (110 gr) 38
Roher Gambero Rosso von Mazara, Zitrusfrüchte, Crème fraîche und Sprossen

Gazpacho andaluso, crudité di verdure e crostini di pane  18
Andalusischer Gazpacho, rohes Gemüse und Brotcroutons 

Paste


Risotto al nero di seppia, scampi e calamaretti spillo 30 / 38
Tintenfisch-Risotto mit Scampi und Baby-Tintenfisch


Spaghettoni "Gentile" al pomodoro, stracciatella di bufala e basilico  28 / 36
Spaghettoni "Gentile" mit Tomatensauce, Stracciatella di bufala und Basilikum

Pasta mista al sugo di polipo, cozze, scorfano e finocchietto 28 / 36
Gemischte Pasta in Oktopus-Sud, Muscheln, Drachenkopf und wilder Fenchel

Origine della carne / Manzo / *Rind* CH
 Fleischherkunft Farona / *Perlhuhn* CH

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

Proposta vegetariana 
 Vegetarische Gerichte

Moving Mountains 
 Moving Mountains

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

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze. - *Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.*

Pesci dalla griglia

Trota salmonata con porro, uova di trota e beurre blanc al bergamotto 48
Lachsforelle mit Lauch, Lachsforelleneier und Bergamotten-Beurre blanc

Lucioperca alla griglia, vermouth e variazione di carota 52
Grillierter Zander, Wermut und Karottenvariation

Pescato del giorno a seconda della disponibilità del mercato - *je nach Verfügbarkeit*

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

Sogliola *Seezunge* 19 / 100 gr.

Scampi *Scampi* 18 / pz.

Astice *Hummer* 85 / pz.

Gamberoni *BlackTiger* 48 / pz.

Un contorno incluso a scelta:
 Melanzana, pomodorini confit e purea di piselli *Eine Beilage nach Wahl inbegriffen:*
 oppure *Aubergine, konfitierte Tomaten und Erbsenpüree*
 o *oder*
 Variazione di carota e spuma di patate *Karottenvariation und Kartoffelschaum*

Carni dalla griglia

Petto di faraona alla griglia, indivia, bietola e jus all'arancia 48
Gegrillte Perlhuhnbrust, Endivie, Mangold und Orangenjus

Rib eye di manzo, broccoletti e patate al rosmarino 58
Rinds Rib Eye, wilder Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Dolci & gelati

Mousse al gianduia e variazione di mango 18
Gianduja-Mousse und Mango-Variation

Semifreddo al miele, noci e "Ratafià" 18
Semifreddo mit Honig, Walnüssen und "Ratafia"

Zabaione al marsala con gelato alla vaniglia 18
Marsala Zabaione mit Vanilleeis