

## BEVANDE

50cl 75cl

### Acque minerali

San Pellegrino	7.50	9
Acqua Panna	7.50	9
Valser		9
Valser Silence		9

### Bibite analcoliche

Coca Cola - Zero	33cl	6	
Crodino	10cl	6	
Chinotto Noè	20cl	6	
Fanta	33cl	6	
Gazosa Ticinese Limone - Mandarino	33cl	6	
Michel Apfelschorle	20cl	6	
Michel Succo Albicocca - Uva Rosso - Pompelmo	20cl	6	
Red Bull	25cl	8	
Rivella Rossa - Blu	33cl	6	
San Bitter Bianco - Rosso	10cl	6	
Schweppes Bitter Lemon - Ginger Ale - Tonic Water	20cl	6	
Süssmost Naturrein	33cl	8	
Spremuta d'arancia Fresca	20cl	7.50	
Tè Freddo Fusetea	33cl	6	

### Birre

	Provenienza	33cl	50cl
Calanda Lager (Alla Spina)	Svizzera	5.50	8
Panaché (Alla Spina)	Svizzera	5.50	8
Birra Artigianale Ticinese "La Nostra"	Ticino	7	
Birra Artigianale Ticinese "La Rossa"	Ticino	7	
Heineken	Paesi Bassi	7.50	
Erdinger Weissbier	Germania	7.50	9
Calanda (Senza Alcool)	Svizzera	7	
Erdinger Weissbier (Senza Alcool)	Germania	7	


### Caffetteria


Espresso - Ristretto - Macchiato	4
Espresso Doppio	6
Espresso Corretto	6.50
Caffè Crème	5.50
Cappuccino	6.50
Latte Caldo / Freddo	5
Latte Macchiato	6.50
Ovomaltina Calda / Fredda	6.50
Cioccolata Calda / Fredda	6.50
Tè - Tisane	8





La nostra cucina



I piatti di Moving Mountains si basano sulle più recenti scoperte della scienza nutrizionale. La base di tutti i piatti: puramente vegetale - con ingredienti naturali, zuccheri e cereali integrali anziché zucchero raffinato e farina bianca. Ricchi di sostanze nutritive, facilmente digeribili, basati sulla regione - ma il gusto e i sapori sono i protagonisti di ogni pasto. Cercate il seguente simbolo: 

*Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich – mit wildwachsenden Zutaten sowie vollwertigen Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl. Nährstoffreich, leicht verdaulich, auf die Region bezogen – und doch diktieren Geschmack und Aromen jede Mahlzeit. Halten Sie Ausschau nach folgendem Symbol: *

Moving Mountains dishes are backed by the latest findings in nutritional science. The ingredients are purely plant-based and contain wild foraged foods, whole sugars and whole grains, instead of refined sugar and white flour. Nutrient-dense, easy to digest and locally inspired - yet taste and flavours govern every decision. Look out for the following symbol: 

*Les plats de Moving Mountains s'appuient sur les dernières découvertes en matière de nutrition. La base de tous les plats: purement végétale - avec des ingrédients naturels, des sucres et des céréales complètes au lieu de sucre raffiné et de farine blanche. Des aliments riches en nutriments, faciles à digérer, liés à la région - et pourtant, le goût et les arômes dictent chaque repas. Repérez le symbole suivant: *

## VINI DOLCI

37.5cl 50cl

### Piemonte

6203 **Moscato d'Asti Bel Piano** Docg Moscato D'asti 2021 38  
Cascina Fonda, Neive

### Toscana

6302 **Muffato Della Sala** Igt Sauv. / Grech. / Ries. / Tram. 2013 102  
Antinori, Castello Della Sala

## I PICCOLI FORMATI BIANCHI

37.5cl

### Ticino

3004 **Bianco Rovere** Ti Doc Bianco Di Merlot 2021 58  
Brivio, Mendrisio

### Italia

3202 **Gavi Di Gavi** Docg Cortese 2021 40  
Az. Agr. Villa Sparina

3351 **Cervaro Della Sala** Igt Chardonnay / Grechetto 2020 95  
Antinori, Castello Della Sala, Ficulle

### Francia

1101 **Premier Brut** Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier 78  
Roederer, Reims

## I PICCOLI FORMATI ROSSI

37.5cl

### Ticino

8002 **Carato** Ti Doc Merlot 2019 59  
Delea, Losone

8005 **Sinfonia Barrique** Ti Doc Merlot 2016 58  
Chiericati, Bellinzona

8006 **Cresperino** Ti Doc Merlot 2016 44  
Bally & Von Teufenstein, Breganzona

8007 **Baiocco** Ti Doc Merlot 2019 30  
Brivio, Mendrisio

### Italia

8272 **Amarone Castagnedi** Docg Corvina / Rondinella / Oseleta 2016 55  
Tenuta Sant'Antonio, Lavagno

8303 **Tignanello** Igt Sangiovese / Cab. Sauvignon / Cab. Franc 2018 130  
Antinori, San Casciano In Val Di Pesa

8391 **Terre Brune Superiore** Doc Carignano / Bovale 2017 67  
Santadi, Santadi

## I GRANDI FORMATI

150cl

### Ticino

9002 **Sinfonia Barrique** Ti Doc Merlot 2016 165  
Chiericati, Bellinzona

9003 **Sassi Grossi** Ti Doc Merlot 2019 298  
Gialdi, Riviera

### Italia

9381 **Tancredi** Igt Nero D'avola / Cabernet Sauvignon 2016 172  
Donnafugata, Marsala

9391 **Marchese Di Villamarina** Doc Cabernet Sauvignon 2014 195  
Sella & Mosca, Alghero

## VINI ROSSI ITALIANI

75cl

### Piemonte

7214	<b>Barolo Castiglione</b> Docg Nebbiolo Vietti, Castiglione Falletto	2018	143
7218	<b>Dolcetto D'alba</b> Doc Sandrone, Barolo	2020	65

### Veneto e Emilia Romagna

7277	<b>Amarone Castagnedi</b> Docg Corvina / Rondinella / Oseleta Tenuta Sant'Antonio, Lavagno	2017	90
7281	<b>Imperius</b> Doc Cabernet Sauvignon Tenuta Ca' Lunga, Imola	2016	97

### Toscana

7301	<b>Brunello Di Montalcino Podere La Vigna</b> Docg Az. Agr. Podere La Vigna, Montalcino	2015	121
7313	<b>Chianti Classico</b> Docg Sangiovese <b>Bio</b> Fontodi, Panzano In Chianti	2018	82
7317	<b>Tignanello</b> Igt Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Cab. Franc Antinori, San Casciano In Val Di Pesa	2019	270
7340	<b>Vino Nobile Di Montepulciano</b> Docg Sangiovese Az. Agr. I Cipressi, Montepulciano	2016	70
7341	<b>Bolgheri Le Colonne</b> DOC Cab.Franc/Merlot/Cab.Sauvignon <b>Bio</b> Tenuta Le Colonne, Bolgheri	2019	62

### Campania e Puglia

7364	<b>Taurasi</b> Docg Aglianico Az. Agr. D'antiche Terre, Manocalzati	2012	78
7374	<b>Donna Lisa Riserva</b> Doc Negroamaro / Malvasia Leone De Castris, Salice Salentino	2017	86

### Sicilia e Sardegna

7382	<b>Mille E Una Notte</b> Doc Nero D'avola Donnafugata, Contessa Entellina	2017	149
7383	<b>Tancredi</b> Igt Nero D'avola / Cabernet Sauvignon Donnafugata, Marsala	2017	94
7386	<b>Syrah</b> Igt Planeta, Menfi	2017	78
7391	<b>Marchese Di Villamarina</b> Doc Cabernet Sauvignon Sella & Mosca, Alghero	2014	107
7393	<b>Terre Brune Superiore</b> Doc Carignano / Bovale Santadi, Santadi	2016	118

## MARINA DIM SUM

Dim Sum significa letteralmente: toccare il cuore.  
I nostri MARINA DIM SUM offrono una variazione di ravioli cinesi,  
che sono in parte cotti al vapore, in parte fritti e, si spera, vi tocchino il cuore.

*Dim Sum bedeutet wörtlich: das Herz berühren.  
Unsere MARINA DIM SUM sind eine Variation der chinesischen Teigtaschen, die zum Teil  
gedämpft und zum Teil frittiert wurden und hoffentlich Ihr Herz berühren.*

Dim Sum literally means: touching the heart.  
Our DIM SUM MARINA offers a variation of Chinese ravioli,  
which are partly steamed, partly fried and hopefully will touch your heart.

*Dim Sum signifie littéralement: toucher le cœur.  
Nos MARINA DIM SUM offrent une variation de ravioli chinois,  
qui sont en partie cuits à la vapeur, en partie frits et, espérons-le, touchent votre cœur.*

### vegi gao

Cavolo, carote, germogli, funghi – Kohl, Karotten, Bambusprossen, Pilze  
Cabbage, carrots, shoots, mushrooms – Choux, carottes, pousses, champignons

### Peckinese Duck Gao

Anatra e zenzero spadellato – Sautierte Ente und Ingwer  
Sautéed duck and ginger – Canard et gingembre sautés

### Beef siu mai

Manzo – Rind – Beef – Boeuf

### Gamba crispy

Gambero fritto – Frittierte Krevette – Fried King prawn – Crevette géante frite

### Chicken samosa

Pollo – Huhn – Chicken – Poulet

A pezzo (minimo 2 pezzi per tipo)  
Pro Stück (mindestens 2 Stück pro Sorte)  
Per Piece (minimum 2 pieces per type)  
Par pièce (minimum 2 pièces par variété)

6

Cestino degustazione con 1 pezzo per tipo  
Degustationskorb mit 1 Stück pro Sorte  
Tasting basket with 1 piece per type  
Panier de dégustation avec 1 pièce par variété

28

Tutti i MARINA DIM SUM sono accompagnati da salsa di soia.  
Alle MARINA DIM SUM werden mit Sojasauce serviert.  
All MARINA DIM SUM are served with soy sauce.  
Tous les MARINA DIM SUM sont servis avec de la sauce soja.

## SNACK & ANTIPASTI

### Flammkuchen classica 18

Con cipollotti, porro, panna acida e pancetta affumicata  
*Mit Frühlingszwiebeln, Lauch, Sauerrahm und geräuchertem Speck*  
 With spring onions, leek, sour cream and smoked bacon  
*Avec oignons printaniers, poireau, crème fraîche et lard fumé*

### Flammkuchen del contadino 21

Con panna acida, verdure e funghi di stagione  
*Mit Sauerrahm, Gemüse und saisonalen Pilzen*  
 With sour cream, vegetables and seasonal mushrooms  
*Avec crème fraîche, légumes et champignons saisonniers*

### Flammkuchen al salmone 24

Con capperi, rucola e panna acida  
*Mit Kapern, Rucola Salat und Sauerrahm*  
 With capers, rocket salad and sour cream  
*Avec câpres, salade de roquette et la crème acidulée*

### Bruschettone tartare 24

Con tartare di manzo, guacamole e pomodori  
*Mit Rindstatar, Guacamole und Tomaten*  
 With guacamole, beef tartare and tomatoes  
*Avec guacamole, tartare de boeuf et tomates*

### Crocchette di Appenzeller 22

cuore filante di Appenzeller, cipolle rosse caramellate e con insalata di carciofi e finocchio  
*Kroketten mit flüssigem Appenzeller, serviert mit karamellisierten roten Zwiebeln und einem Artischocken Fenchel Salat*  
 Croquettes with Appenzeller cheese, served with caramelized red onions and an artichoke fennel salad  
*Croquettes à l'Appenzeller servies aux oignons rouges caramélisés et salade d'artichauts au fenouil*

### Salmone marinato 30

Salmone marinato con avocado, latticello e verdure in agrodolce  
*Marinierter Lachs mit Avocado, Buttermilch und süß-saurem Gemüse*  
 Marinated salmon with avocado, buttermilk and sweet and sour vegetables  
*Saumon mariné avec avocat, babeurre et légumes aigre-doux*

### Tartare di manzo svizzero (140 gr) / (200 gr) 28 40

Con senape, ketchup, cetrioli, capperi, tabasco e salsa Worcester  
 servita con pane della valle Maggia  
*Klassisches Schweizer Rindstatar mit Senf, Ketchup, Gurken, Kapern, Tabasco und Worcestersauce, serviert mit Vallemaggia Brot*  
 Classic Swiss beef tartare with mustard, ketchup, cucumbers, capers, tabasco and Worcester sauce served with Vallemaggia bread  
*Tartare de bœuf suisse à la moutarde, ketchup, cornichons, câpres, tabasco et sauce Worcester servi avec du pain Vallemaggia*

## VINI ROSSI TICINESI

75cl

### Locarno e valli

7001	<b>Barbarossa</b> Doc Merlot Terreni alla Maggia, Ascona	2019	65
7003	<b>Carato</b> Doc Merlot Delea, Losone	2019	107
7006	<b>Libero</b> Doc Merlot / Cabernet Sauvignon Brissoni, Verscio	2018	87
7009	<b>Tre Terre</b> Doc Merlot Chiodi, Ascona	2020	62

### Bellinzona e valli

7024	<b>Sinfonia Barrique</b> Doc Merlot Chiericati, Bellinzona	2017	99
7027	<b>Arcada</b> Doc Merlot Pizzorin, Sementina	2015	65
7030	<b>Sassi Grossi</b> Doc Merlot Gialdi, Riviera (Mendrisio)	2019	141
7032	<b>Irti Colli</b> Doc Merlot Settemaggio, Monte Carasso	2017	56

### Lugano e Malcantone

7042	<b>Castello di Morcote</b> Doc Merlot / Cabernet Franc Castello Di Morcote, Vico Morcote	2019	119
7043	<b>Cresperino</b> Doc Merlot Bally & Von Teufenstein, Breganzona	2017	54
7046	<b>Rosso di Sera</b> Igt Merlot Klausener, Purasca	2016	99

### Mendrisio

7065	<b>Roncobello</b> Ti Doc Merlot Valsangiacomo, Mendrisio	2018	72
7070	<b>Casimiro</b> Vdt Merlot / Cabernet Sauvignon / Arinarnoa Agriloro, Arzo	2018	90
7071	<b>Sottobosco</b> Ti Doc Merlot / Cabernet Sauv / Gamaret Agriloro, Arzo	2019	108
7076	<b>Rosso Eden Roc Edition</b> Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2019	69
7077	<b>Baiocco</b> Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2018	52
7079	<b>Riflessi d'Epoca</b> Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2019	107
7081	<b>Quattromani</b> Ti Doc Merlot Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	2019	162



## VINI BIANCHI ITALIANI

75cl

### Trentino e Alto Adige

2254	<b>Vette Di San Leonardo</b> Igt Sauvignon Vigneti Delle Dolomiti, Tenute Di San Leonardo	2021	58
2255	<b>Sanct Valentin</b> Doc Sauvignon St. Michael-Eppan, Appiano	2020	89
2257	<b>Winkl</b> Doc Sauvignon Cantina Terlan, Bolzano	2021	79
2258	<b>Gewürztraminer</b> Doc Hofstätter, Termeno	2021	59

### Friuli e Veneto

2264	<b>Pinot Grigio</b> Doc La Tunella, Ippolis	2020	45
2266	<b>Vintage Tunina</b> Igt Sauv. / Chard. / Ribolla / Malvasia / Piccolit Soc. Agr. Jermann, Villanova Di Farra	2019	148
2273	<b>Vigna Turbian</b> Doc Garganega / Trebbiano Di Soave Az. Agr. Nardello, Monteforte D'alpone	2013	59

### Toscana e Umbria

2305	<b>Terre Di Tufi</b> Igt Vernaccia / Chardonnay / Sauvignon Teruzzi, San Gimignano	2017	59
2351	<b>Conte della Vipera</b> Igt Sauvignon Blanc / Sémillon Antinori, Castello Della Sala, Ficulle	2021	71
2352	<b>Cervaro Della Sala</b> Igt Chardonnay / Grechetto Antinori, Castello Della Sala, Ficulle	2020	158

### Campania

2371	<b>Novaserra</b> Docg Greco Di Tufo Mastroberardino, Atripalda	2020	65
------	---	------	----

### Sicilia e Sardegna

2381	<b>Chardonnay</b> Igt Planeta, Menfi	2020	84
2382	<b>Cometa</b> Igt Fiano Planeta, Menfi	2019	82
2392	<b>Su' Entu</b> Doc Vermentino Su'Entu, Sanluri	2018	65

## VINI ROSATI

75cl

### Ticino

5001	<b>Gran Rosé Eden Roc Edition Ti</b> Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2021	56
------	--	------	----

### Italia

5241	<b>Rosamara</b> Doc Gropello / Marzemino / Sangiovese Costaripa, Moniga Del Garda	2021	49
------	--	------	----

### Francia

5401	<b>Château De Selle</b> Aoc Cab Sauv / Grenache / Cinsault / Syrah Domaine Ott, Taradeau	2021	84
5402	<b>Whispering Angel</b> Aoc Grenache / Cinsault / Rolle (Vermentino) Château D'Esclans, Côtes de Provence, La Motte	2021	72

## INSALATE

### Poke Bowl

22

Riso, edamame, ravanelli, sesamo nero e avocado  
Reis, Edamame, Radieschen, schwarzer Sesam und Avocado  
Rice, edamame, radishes, black sesame and avocado  
Riz, edamame, radis, sésame noir et avocat

#### + Salmone

+10

+ Lachs

+ Salmon

+ Saumon

### Insalata Caesar vegetariana

18

Foglie di baby lattuga e quercia rossa, crumble di pane all'olio d'oliva, pomodori di magadino, caesar dressing, scaglie di Grana Padano  
*Baby-Salatblätter und roter Eichblattsalat, Brotkrümel mit Olivenöl, Magadino-Tomaten, Caesar Dressing, Grana Padano*  
Baby lettuce leaves and red oak, crumble of bread with olive oil, Magadino tomatoes, Caesar dressing, Grana Padano  
*Feuilles de laitue bébé et chêne rouge, crumble de pain à l'huile d'olive, tomates de Magadino, sauce César, grana padano*

### Insalata Caesar con pollo o gamberi

26 28

Foglie di baby lattuga e quercia rossa, crumble di pane all'olio d'oliva, pomodori di magadino, caesar dressing, scaglie di Gran Padano  
*Baby-Salatblätter und roter Eichblattsalat, Brotkrümel mit Olivenöl, Magadino-Tomaten, Caesar-Topping, Grana Padano*  
Baby lettuce leaves and red oak leaf salad, bread crumble with olive oil, Magadino tomatoes, caesar dressing, Grana Padano  
*Feuilles de laitue bébé et chêne rouge, crumble de pain à l'huile d'olive, tomates Magadino, sauce César, grana padano*

### Thai beef salat

30

Insalata a foglie con tataki di manzo, crescione, germogli di soia e di barbabietola, spinacini, carote, sesamo, menta, anacardi, peperoncini verdi dolci, cipollotto e thai dressing  
*Blattsalat mit Rinds-Tataki, Brunnenkresse, Sojasprossen, Rübensprossen, Spinat, Karotten, Sesam, Minze, Cashewkerne, süßem grünem Chili, Frühlingszwiebeln und Thai-Dressing*  
Leaf salad with beef tataki, watercress, soybean sprouts, beet sprouts, spinach, carrots, sesame, mint, cashew, sweet green chili, spring onion and Thai dressing  
*Salade de feuilles avec tataki de bœuf, cresson, germes de soja et de betteraves, épinards, carottes, sésame, menthe, anacardes, piment vert doux, oignons de printemps et vinaigrette thaï*

## ZUPPE

### Zuppa di citronella e curry

16

Zitronengrassuppe mit Curry  
Lemongrass soup with curry  
*Soupe à la citronnelle et curry*

### Crema di Pomodori ticinesi


14

Tessiner Tomatencremesuppe  
Ticino tomato cream  
*Soupe de tomates tessinoise*

## PASTA & RISOTTO

**Paccheri**  24

Con pomodoro e basilico  
Mit Tomate und Basilikum  
With tomato and basil  
Avec tomate et basilic

**Spaghetti Cacio & Pepe**  26

Spaghetti mit Käse und Pfeffer  
Spaghetti with cheese and pepper  
Spaghetti au fromage et au poivre

+ **Battuta di manzo condita all'italiana** + 6

Rindstatar gewürzt nach italienischer Art  
Beef tartare seasoned Italian style  
Tartare de bœuf assaisonné à l'italienne

**Risotto con lime e zucchine trifolate**  22

Limettenrisotto mit sautierten Zucchini  
Lime risotto with sautéed courgettes  
Risotto au citron vert et courgettes sautées

+ **Mazzancolle** + 10

+ Crevetten  
+ Prawns  
+ Crevettes

**Ravioli del Plin** 30

Ripieni di brasato di manzo, funghi porcini, parmigiano reggiano  
Ravioli von Plin gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, Steinpilzen, Parmesankäse  
Ravioli Plin stuffed with braised beef, porcini mushrooms, parmesan cheese  
Ravioli de Plin farcis de bœuf braisé, cèpes, parmesan

\* Pasta senza glutine / **glutenfreie Pasta**  20 minuti  
gluten-free pasta / *pasta sans gluten*

## PLANT BASED

**Carciofo alla menta e patate**  24

Carciofi brasati alla menta e aglio novello,  
battuta di patate e limone arrostito  
Geschmorte Artischocken mit Minze und jungem Knoblauch,  
Stampfkartoffel und gerösteter Zitrone  
Braised artichokes with mint and young garlic,  
mashed potatoes and roasted lemon  
Artichauts braisés à la menthe et à l'ail nouveau,  
purée de pommes de terre et citron grillé

## VINI BIANCHI TICINESI

75cl

### Locarnese e vallé

2001	<b>Chiar Di Luna</b> Ti Doc Bianco Di Merlot Delea, Losone	2021	61
2002	<b>Apocalisse</b> Ti Doc Chardonnay / Sémillon / Merlot Delea, Losone	2020	57
2003	<b>Il Sauvignon</b> Ti Doc Delea, Losone	2020	64
2004	<b>Kerner</b> Ti Doc Kerner Terreni Alla Maggia, Ascona	2021	61
2005	<b>Castagneto</b> Ti Doc Chardonnay Terreni alla Maggia, Ascona	2020	75
2006	<b>Preludio</b> Ti Doc Bianco Di Merlot Chiodi, Ascona	2020	58

### Bellinzonese e vallé

2020	<b>Cana</b> Ti Doc Bianco Di Merlot Settemaggio, Monte Carasso	2019	57
2023	<b>Terre Alte</b> Ti Doc Bianco Di Merlot Gialdi, Riviera	2021	65

### Luganese e Malcantone

2041	<b>Meridio</b> Vdt Merlot / Chardonnay Kopp Von Der Crone - Visini, Barbengo	2020	72
------	---	------	----

### Mendrisiotto

2061	<b>La Contrada Eden Roc Edition</b> Ti Doc Bianco Di Merlot Brivio, Mendrisio	2021	57
2063	<b>Bianco Rovere</b> Ti Doc Bianco Di Merlot Brivio, Mendrisio	2021	85
2066	<b>Ramolo</b> Ti Doc Chardonnay / Sémillon Gialdi, Mendrisio	2019	59
2067	<b>Carato Bianco</b> Ti Doc Merlot/Chardonnay/Sauvignon/Sémillon Delea, Castello Di Cantone – Rancate	2020	89
2071	<b>Granito</b> Ti Doc Chardonnay / P.Grigio / Sauvignon / P.Bianco Agriloro, Arzo	2021	105
2076	<b>Vinattieri Bianco</b> Ti Doc Chardonnay / Sauvignon Zanini, Ligornetto	2020	77

### Grigioni

2132	<b>Riesling X Sylvaner</b> Tschuggen Grand Hotel <b>Bio</b> Obrecht, Jenins	2021	62
------	--	------	----

## VINI BIANCHI ITALIANI

75cl

### Piemonte

2203	<b>Gavi Di Gavi</b> Docg Cortese Az. Agr. Villa Sparina, Gavi	2021	60
2207	<b>Roero Arneis</b> Docg Arneis B. Giacosa, Neive	2021	79
2209	<b>Chardonnay Crevoglio</b> Doc Borgo Maragliano, Loazzolo	2019	53

### Lombardia

2242	<b>Lugana Perla del Garda</b> Doc Trebbiano di Lugana <b>Bio</b> Perla del Garda, Lonato del Garda Brescia	2021	51
------	---	------	----

## I NOSTRI VINI APERTI

### Bollicine

<b>Prosecco Di Valdobbiadene Jeio Extra Dry Doc</b> Bisol, Santo Stefano Di Valdobbiadene	10
<b>Bellavista Cuvée Brut</b> Docg Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco Bellavista, Erbusco	17
<b>Collection</b> Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier Roederer, Reims	19

### Vini Bianchi

<b>La Contrada Eden Roc Edition</b> Doc Bianco Di Merlot Brivio, Mendrisio	9
<b>Chardonnay Crevoglio</b> Doc Borgo Maragliano, Loazzolo	9
<b>Vette Di San Leonardo</b> Igt Sauvignon Vigneti Delle Dolomiti, Tenute Di San Leonardo	10

### Vino Rosato

<b>Gran Rosé Eden Roc Edition</b> TI Doc Merlot Brivio, Mendrisio	9
--	---

### Vini Rossi

<b>Rosso Eden Roc Edition</b> Doc Merlot Brivio, Mendrisio	10
<b>Casimiro</b> Vdt Merlot / Cab. Sauvignon / Arinarnoa Agriloro, Arzo	13
<b>Bolgheri Le Colonne</b> Doc Cab. Franc / Merlot / Cab. Sauvignon Tenuta Le Colonne, Bolgheri	11

### Vino Dolce

<b>Moscato d'Asti Bel Piano</b> Docg Moscato D'asti Cascina Fonda, Neive	9
---	---

## LE BOLLICINE

### Champagne

1001	<b>Collection</b> Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier Roederer, Reims	135
1002	<b>Ice Impérial Demi Sec</b> Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir Moët&Chandon, Hautvillers	140

### Champagne millésimé

1021	<b>Blanc De Blancs Vintage Brut</b> Chardonnay Roederer, Reims	2014	175
1027	<b>Cristal Brut</b> Pinot Noir / Chardonnay Roederer, Reims	2014	520

### Champagne rosé

1041	<b>Rosé Vintage Brut</b> Pinot Noir / Chardonnay Roederer, Reims	2016	165
------	---	------	-----

### Prosecco e Franciacorta

1062	<b>Prosecco Di Valdobbiadene Jeio Brut</b> Doc Bisol, Santo Stefano Di Valdobbiadene	52
1064	<b>Bellavista Cuvée Brut</b> Docg Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco Bellavista, Erbusco	112

## PESCI

### Filetto di Branzino

Con patate al timo, funghi misti arrostiti e salsa alle mandorle <i>Filet vom Wolfsbarsch an einer Mandelsauce mit Thymiankartoffeln und gebratenen Pilzen</i>	48
Fillet of sea bass with an almond sauce, thyme potatoes and sautéed mushrooms <i>Filet de bar à la sauce aux amandes avec pommes de terre au thym et champignons sautés</i>	

### Bocconcini di Luciopeca

Con cime di rapa, riso nero e salsa alla citronella <i>Zanderstückchen mit Wilder Brokkoli, schwarzem Reis und Zitronengrassauce</i>	46
Pikeperch chunks, with turnip greens, black rice and lemongrass sauce <i>Morceaux de sandre, avec fanes de navets, riz noir et sauce à la citronnelle</i>	

## CARNI

### Chicken Satay

Suprema di pollo con salsa all'agro dolce, tagliatelle di riso con verdure e funghi saltati alla salsa di soia e salsa al burro d'arachidi <i>Hähnchenbrust mit süß-saurer Sauce, Reismudeln mit in Sojasauce gebratenem Gemüse und Pilzen und Erdnussbittersauce</i>	44
Chicken breast with sweet and sour sauce, rice noodles with vegetables and mushrooms fried in soy sauce, and peanut butter sauce <i>Poitrine de poulet à la sauce aigre-douce, nouilles de riz avec légumes et champignons sautés à la sauce soja et sauce au beurre de cacahuètes</i>	

### Quancia di vitello svizzero

Con polenta ticinese e verdure all'agrodolce <i>Schweizer Kalbsbäckchen, Tessiner Polenta und süß-saures Gemüse</i>	46
Swiss veal cheeks, Ticino polenta and sweet and sour vegetables <i>Joue de veau suisse, polenta tessinoise et légumes aigre-doux</i>	

### Filetto di Manzo svizzero

con patatine fritte e verdure invernali glassate <i>Schweizer Rindsfilet, Pommes Frites und glasiertem Wintergemüse</i>	50
Swiss beef fillet, french fries and glazed winter vegetables <i>Filet de bœuf suisse, pommes frites et légumes d'hiver glacés</i>	

Manzo / Rind / Beef / Boeuf	Svizzera
Vitello / Kalb / Veal / Veau	Svizzera
Molluschi / Muscheln / Shellfish / Mollusques	Italia, Spagna
Pollo / Huhn / Chicken / Poulet	Svizzera, Italia, Francia
Crostacei / Krustentiere / Crustaceans / Crustacés	Italia
Pesce / Fisch / Fish / Poisson	Svizzera, Italia, Olanda, Danimarca, Islanda



Vegetariano / vegetarisch / vegetarian / végétarien



Piatti Moving Mountains / Moving Mountains Gerichte  
Moving Mountains dishes / Plats Moving Mountains



Senza glutine / glutenfrei / gluten-free / sans gluten

## DESSERT

**Tiramisù Marina** 14

**Frutti di bosco caldi**  16

Con sorbetto al Mango

*Warme Waldbeeren mit Mangosorbet*

Hot forest berries with mango sorbet

*Baies de bois chaudes avec sorbet à la mangue*

**Tortino al cioccolato** 16

Con cuore fondente e gelato al lampone

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeereis*

Chocolate cake with liquid heart and raspberry ice cream

*Fondant au chocolat et glace aux framboises*

**Zabaione al Marsala** 16

*Marsala Sabayon*

Marsala sabayon

*Sabayon au Marsala*

## GELATI

**Coupe Marina** 14

Gelato alla vaniglia, fragole fresche, e panna montata

*Vanilleeis, Frische Erdbeeren und Schlagsahne*

Vanilla ice cream, fresh strawberries and whipped cream

*Glace à la vanille, fraises fraîches et crème chantilly*

**Coupe Cioccolato** 14

Gelato alla stracciatella e al cioccolato, panna montata e salsa al cioccolato

*Stracciatella und Schokoladeneis, Sahne und Schokoladensauce*

Chocolate and stracciatella ice cream, whipped cream and chocolate sauce

*Glace au chocolat et stracciatella, crème chantilly et sauce au chocolat*

**Tazza Affogato** 7.50

Una pallina di gelato alla vaniglia e un espresso

*Eine Kugel Vanilleeis und ein Espresso*

One scoop of vanilla ice cream and an espresso

*Une boule de glace à la vanille et un espresso*

**Gelati a scelta:** 4 / pallina

Vaniglia, caffè

Cioccolato, stracciatella

Pistacchio

**Sorbetti a scelta:**

Fragola, limone, mango, frutto della passione, lampone

**Eissorten:**

*Vanille, Kaffee*

*Schokolade, Stracciatella*

*Pistazie*

**Sorbetsorten:**

*Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeere*

**Ice cream types:** per scoop

Vanilla, coffee

Chocolate, stracciatella

Pistachio

**Sorbet types :**

Strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry

**Types de glace :**

*Vanille, café*

*Chocolat, stracciatella*

*Pistache*

*par boule*



La nostra cantina