



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 Weismehl. 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:



MENU DEGUSTAZIONE

Lasciatevi viziare dal nostro chef Marco Vastarella e dal suo team.
Immergetevi in un viaggio dal Lago Maggiore al mare
o secondo la nostra filosofia Moving Mountain. Disponibile dalle ore 18.30

*Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Marco Vastarella und seinem Team verwöhnen.
Tauchen Sie ein in eine Reise vom Lago Maggiore bis zum Meer
oder ganz nach unserer Moving Mountain Philosophie. Erhältlich ab 18.30 Uhr*

Let our chef Marco Vastarella and his team spoil you.
Immerse yourself in a journey from Lake Maggiore to the sea
or according to our Moving Mountain philosophy. Available from 18.30h

*Laissez-vous gâter par notre chef de cuisine Marco Vastarella et son équipe.
Plongez dans un voyage du lac Majeur à la mer
ou tout à fait selon notre philosophie Moving Mountain. Disponible à partir de 18h30*

Menu dal lago al mare

Trota salmonata | salsa al tabasco | uova di trota | riso soffiato
Lachsforelle | Tabasco Sauce | Forellenrogen | gepuffter Reis
Salmon trout | tabasco sauce | trout roe | puffed rice
Truite saumonée | sauce au tabasco | œufs de truite | riz soufflé

Tortelloni ripieni di lucioperca del Lago Maggiore
brodettato di pesci e crostacei | caviale Oona
*Tortelloni gefüllt mit Zander aus dem Lago Maggiore
Fisch und Krustentier Brühe | Oona Kaviar*
Tortelloni stuffed with pikeperch from Lago Maggiore
fish and shellfish broth | Oona caviar
*Tortelloni farcis au sander du Lago Maggiore
Bouillon de poisson et de crustacés | caviar Oona*

Merluzzo | crema di ceci | agrumi
Kabeljau | Kichererbsen Creme | Zitrusfrüchte
Codfish | chickpea cream | citrus fruit
Cabillaud | crème de pois chiches | agrumes

Rabarbaro | cioccolato bianco | wasabi
Rhabarber | weisse Schokolade | Wasabi
Rhubarb | white chocolat | wasabi
Rhubarbe | chocolat blanc | wasabi

120

Menu "Benessere"

Tartar di carote
Tatar von der Karotte
Carrot tartar
Tartare de carottes

Crema di mais
Maiscremesuppe
Corn cream soup
Potage du mais

Cavolfiore | patate dolci | chermoula
Blumenkohl | Süsskartoffeln | Chermoula
Cauliflower | sweet potato | chermoula
Chou-fleur | patates douces | chermoula

Caramel Flan

90

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.*

Dim Sum fatto in casa

Anatra con zenzero e soia – Ente mit Ingwer und Soja
Duck with ginger and soy – Canard avec gingembre et soja

Raviolo ai funghi



Funghi e soia – Pilze und Soja
Mushrooms and soy – Champignon et soja

Siu Mai di gamberi e granchio

Gamberi e granchio – Garnelen und Krabbe
Prawns and crab – Crevettes et crabe

Siu Mai di pollo e olio tartufato

Pollo e olio tartufato – Poulet und Trüffelöl
Chicken and truffle oil – Poulet et huile de truffe

Xiao Long Bao

Maiale – Schwein – Pork – Porc

Raviolo con calamari

Calamari – Tintenfisch
Squid – Calamars

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

Tutti i MARINA DIM SUM sono serviti con la loro salsa di accompagnamento,
queste sono salsa di soia, salsa X.O.,
salsa cinese di chilli e aglio e salsa di aceto di riso

*Alle MARINA DIM SUM werden mit ihrer dazugehörigen Sauce serviert,
diese sind Sojasauce, X.O. Sauce, chinesische Chilli-Knoblauch-Sauce
und Reissessig Sauce.*

All MARINA DIM SUM are served with their accompanying sauce,
these are soya sauce, X.O. sauce,
Chinese chilli and garlic sauce and rice vinegar sauce

*Tous les MARINA DIM SUM sont servis avec leur sauce correspondante,
celles-ci sont la sauce soja, la sauce X.O.,
la sauce chinoise au piment et à l'ail, la sauce au vinaigre de riz*

ANTIPASTI

Hummus 14

Hummus di ceci | pane Pita
Kichererbsen Hummus | Pita Brot
Cheakpea hummus | Pita bread
Houmous de pois chiche | pain Pita

Muhammara 16

Crema di peperone e noci | pane Pita
Creme von Paprika und Walnüssen | Pita Brot
Bell pepper and walnut cream | Pita bread
Crème de poivron e noix | pain Pita

Asparagi 28

Asparagi | salsa barbecue | cerfoglio | crema di tuorlo d'uovo
Spargel | Barbecue Sauce | Kerbel | Eigelb Creme
Asparagus | barbecue sauce | chervil | egg yolk cream
Asperges | sauce barbecue | cerfeuil | crème de jaune d'œuf

Ricciola "Chef's Choice" 30

Ricciola | Ceviche | cipolla rossa | Jalapeno | Daikon
Bernsteinmakrele | Ceviche | rote Zwiebel | Jalapeño | Daikon
Mackerel | Ceviche | red onion | Jalapeno | Daikon
Maquereau | Ceviche | onion rouge | Jalapeno | Daikon

Insalata "Marina" 34

Insalata di granchio blu | salsa remoulade | salsa chorizo | valeriana | rapanelli
Blaukrabben Salat | Sauce Remoulade | Chorizo Sauce | Valeriana | Radieschen
Blue crab salad | sauce Remoulade | chorizo sauce | valerian | radish
Salade de crabe bleu | sauce Remoulade | sauce de chorizo | valériane | radis

ZUPPA

Gazpacho 18

Gazpacho di pomodori ticinesi
Tessiner Tomaten Gazpacho
Ticino tomato gazpacho
Gazpacho de tomates tessinoises

+ Gamberi rossi e burrata 32

Rote Garnelen und Burrata
Red Shrimps and burrata
Crevettes rouges et burrata

TARTAR BAR

Salmone di Lostallo

32

Salmone di Lostallo marinato | salsa tzatziki | cetrioli
Marinierter Lostallo Lachs | Tzatziki-Sauce | Gurke
Marinated salmon from Lostallo | tzatziki sauce | cucumber
Saumon mariné du Lostallo | sauce tzatziki | concombre

Wagyu svizzero di St. Gallen (100 gr)

42

Tartar di Wagyu svizzero | fleur de sel | olio d'oliva biologico Sottano | pepe
- servita con pan brioche e burro alla senape
Tatar vom Schweizer Wagyu Rind | Fleur de sel | Olivenöl Sottano Bio | Pfeffer
- *serviert mit Brioche und Senfbutter*
Swiss wagyu beef tartare | fleur de sel | biologic olive oil Sottano | pepper
- served with brioche bread and mustard butter
Tartare de bœuf wagyu suisse | fleur de sel | huile d'olive biologique Sottano | poivre
- *servi avec du pain brioche et beurre au moutarde*

Tartare di manzo svizzero (200 gr)

42

Senape | ketchup | cetrioli | capperi | tabasco | salsa Worcester
- servita con pane della Vallemaggia
Klassisches Schweizer Rindstatar | Senf | Ketchup | Gurken | Kapern |
Tabasco | Worcestersauce - serviert mit Vallemaggia Brot
Classic Swiss beef tartare | mustard | ketchup | cucumbers | capers |
tabasco | Worcester sauce - served with Vallemaggia bread
Tartare de bœuf suisse | moutarde | ketchup | cornichons | câpres |
tabasco | sauce Worcester - servi avec du pain Vallemaggia

- "variante Condita all'italiana "

42

PASTA & RISOTTO

Spaghetti alle Vongole "Chef's Choice" 30

Spaghetti di Gragnano Bio | vongole veraci | olio extra vergine di oliva | aglio
Bio Gragnano spaghetti | Venusmuscheln | Olivenöl extra vergine | Knoblauch
Organic Gragnano spaghetti | Venus clams | extra virgin olive oil | garlic
Spaghetti bio Gragnano | palourdes | huile d'olive extra vierge | ail

Tagliolini 38

Tagliolini al limone, panna acida e caviale Oona
Tagliolini mit Zitrone, Sauerrahm und Oona Kaviar
Tagliolini with lemon, sour cream and Oona caviar
Tagliolini au citron, crème aigre et caviar Oona

Ravioli del Plin 28

Ripieni di manzo e cipolla | asparagi | tuorlo d'uovo | Parmigiano Reggiano
Ravioli del Plin gefüllt mit Rindfleisch und Zwiebeln | Spargel | Eigelb | Parmesan
Ravioli del Plin stuffed with beef and onions | asparagus | egg yolk | parmesan
Ravioli del Plin farcis au bœuf et aux oignons | asperges | jaune d'œuf | parmesan

Tubetti di Gragnano 26

Tubetti di Gragnano | piselli | pancetta | Pecorino Romano
Tubetti di Gragnano | Erbsen | Pancetta | Pecorino Romano
Tubetti di Gragnano | peas | Pancetta | Pecorino Romano
Tubetti di Gragnano | petit pois | Pancetta | Pecorino Romano

Risotto Margherita 26

Risotto Acquerello | mozzarella affumicata | concentrato di pomodoro |
basilico | pane carasau
Acquerello Risotto | geräucherte Mozzarella | Tomatenkonzentrat | Basilikum
Cararsau Brot
Acquerello risotto | smoked mozzarella | tomato concentrate | basil | Carasau bread
Risotto Acquerello | mozzarella fumé | concentré de tomates | basilic | pain Carasau

* Pasta senza glutine / *glutenfreie Pasta*
gluten-free pasta / *pasta sans gluten*



20 minuti

VEGETARIANO

Parmigiana di melanzane 30

Melanzane | pomodori | mozzarella | basilico | parmigiano
Auberginen | Tomaten | Mozzarella | Basilikum | Parmesan
Eggplant | tomatoes | mozzarella | basil | parmesan
Aubergine | tomatoes | mozzarella | basilic | parmesan

PESCE E CROSTACEI

Salmerino 44

Salmerino affogato | tortino di zucchine | Beurre Blanc
Pochierter Saibling | Zucchini Kuchlein | Beurre Blanc
Poached char | courgette pie | Beurre Blanc
Omble chevalier poché | tarte aux courgettes | Beurre Blanc

Lucioperca del Lago Maggiore 46

Lucioperca | riso nero | cime di rapa | salsa alla citronella
Zander | schwarzer Reis | Stängelkohl | Zitronengras Sauce
Pikeperch | black rice | turnip tops | lemongrass sauce
Sandre | riz noir | brocolis ravel sauce aux citronnelles

Astice 58

Coda d'astice | macedonia di frutta e verdure | salsa al tabasco
Hummerschwanz | Salat von Früchten und Gemüse | Tabasco Sauce
Lobster tail | mixed fruit and vegetable salad | tabasco sauce
Queue de Homard | salade des fruits et légumes | sauce au tabasco

CARNI

Chicken Supreme "Asian Style"

44

Suprema di pollo | tagliolini di riso | salsa al burro d'arachidi
Pouletbrust | Reismudeln | Erdnussbuttersauce
Chicken breast | rice noodles | peanut butter sauce
Poitrine de poulet | nouilles de riz | sauce au beurre de cacahuètes

Maiale Iberico "Chef's Choice"

46

Secreto di maiale Iberico | aglio nero | albicocche | patate dolci arrostate | salsa dashi
Secreto vom Iberico Schwein | schwarzer Knoblauch | Aprikosen |
gebratene Süsskartoffeln | Dashi Sauce
Iberian pork Secreto | black garlic | apricots | roasted sweet potatoes | dashi sauce
Secreto du porc Ibérique | ail noir | abricots | patates douces rôties | sauce dashi

Swiss Beef Brisket "Chef's Choice"

48

Punta di petto di Manzo cotta a bassa temperatura
salsa barbecue | asparagi | bun al sesamo
Bei niedriger Temperatur gegarte Rinderbrust
Barbecue Sauce | Spargel | Sesam Bun
Beef brisket cooked at low temperature
barbecue sauce | asparagus | sesame bun
Côte de bœuf cuite à basse température
sauce barbecue | asperges | bun aux sésame

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


La protezione dell'ambiente è importante per noi, motivo per cui prestiamo particolare attenzione ad utilizzare prodotti da allevamenti e pesca sostenibile.

Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.

We value our environment, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us.

Notre environnement a beaucoup d'importance pour nous. C'est pourquoi nous respectons les besoins des animaux et la pêche avec un effet durable.

 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

Savoardi | crema al mascarpone | caffè
Löffelbiscuits | Mascarponecreme | Kaffee
Ladyfingers | mascarpone cream | coffee
Savoyards | crème au mascarpone | café

Crème Brûlée di soia 14

Sciroppo d'acero | vaniglia | panna di soja
Ahornsirup | Vanille | Sojasahne
Maple syrup | vanilla | soy cream
Sirop d'érable | vanille | crème de soja

Delizia al limone 16

Pan di Spagna | crema ai limoni di Amalfi
Biskuitteig | Creme von Zitronen von der Amalfiküste
Sponge cake | cream of Amalfi lemons
Pâte à biscuit | crème de citron d'Amalfi

GELATI

Coupe Marina 18

Gelato alla vaniglia | fragole fresche | panna montata
Vanilleeis | frische Erdbeeren | Schlagsahne
Vanilla ice cream | fresh strawberries | whipped cream
Glace à la vanille | fraises fraîches | crème chantilly

Coupe Cioccolato 18

Gelato alla stracciatella e al cioccolato | panna montata | salsa al cioccolato
Stracciatella und Schokoladeneis | Sahne | Schokoladensauce
Chocolate and stracciatella ice cream | whipped cream | chocolate sauce
Glace au chocolat et stracciatella | crème chantilly | sauce au chocolat

Coupe Estiva 18

Maracuja | mango | lampone | ananas | menta
Maracuja | Mango | Himbeere | frische Ananas | Minze
Passion fruit | mango | raspberry | fresh pineapple | mint
Maracuja | mangue | framboise | ananas fraîche | menthe

Tazza Affogato Marina 8

Pallina di gelato alla vaniglia | espresso
Kugel Vanilleeis | Espresso
Scoop of vanilla ice cream | espresso
Boule de glace à la vanille | espresso

Gelati a scelta: 6 / 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 flavors:

Vanilla, coffee
Chocolate, stracciatella, pistachio

Sorbet flavors:

Strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry

Types de glace:

Vanille, café
Chocolat, stracciatella, pistache

Types de sorbets:

Fraise, citron, mangue, fruit de la passion, framboise



La nostra cantina

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 Rossa - 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
Fevertree Ginger Beer	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

Siamo impegnati nell'approvvigionamento responsabile e nell'offerta di caffè e tè sostenibili. Approvvigionandoci in modo responsabile, speriamo di contribuire a ridurre l'impatto negativo sull'ambiente e a sensibilizzare il pubblico sul consumo sostenibile di caffè e tè.

Wir setzen uns für einen verantwortungsvollen Einkauf und das Angebot von nachhaltigem Kaffee und Tee ein. Dadurch hoffen wir, unseren Teil zur Verringerung der negativen Auswirkungen auf die Umwelt beizutragen und das öffentliche Bewusstsein für einen nachhaltigen Kaffee- und Teekonsum zu schärfen.

We are committed to responsible sourcing and the offering of sustainable coffee and tea. By sourcing responsibly, we hope to contribute our part in reducing negative impact on the environment and increase public awareness regarding to sustainable coffee and tea consumption.

Nous nous engageons pour un approvisionnement et une proposition responsables de café et de thé durables. Ainsi nous espérons contribuer à diminuer l'impact négatif sur l'environnement et sensibiliser et renforcer le public à la consommation durable de café et de thé.

I PICCOLI FORMATI BIANCHI

37.5cl

Ticino

3004	Bianco Rovere Ti Doc Bianco Di Merlot Brivio, Mendrisio	2021	58
			50cl
3003	Apocalisse Ti Doc Chardonnay / Sémillon / Merlot Delea, Losone	2020	47
3006	Bianco Di Chiara Ti Doc Bianco Di Merlot Paolo Basso, Lugano	2021	69

Italia

3202	Gavi Di Gavi Docg Cortese Az. Agr. Villa Sparina	2022	46
3252	Sanct Valentin Doc Sauvignon St. Michael-Eppan, Appiano - Bolzano	2022	58

Francia

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

I PICCOLI FORMATI ROSSI

37.5cl

Ticino

8002	Carato Ti Doc Merlot Delea, Losone	2019	66
8005	Sinfonia Barrique Ti Doc Merlot Chiericati, Bellinzona	2017	65
8007	Baiocco Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2020	35
			50cl
8009	Sottobosco Ti Doc Merlot / Cabernet Sauv / Gamaret Agriloro, Arzo	2020	79

Svizzera

8134	Pinot Noir Selvenen tPinot Noir Georg Fromm, Malans	2020	69
------	---	------	----

Italia

37.5cl

8272	Amarone Castagnedi Docg Corvina / Rondinella / Oseleta Tenuta Sant'Antonio, Lavagno	2018	65
8303	Tignanello Igt Sangiovese / Cab. Sauvignon / Cab. Franc Antinori, San Casciano in Val di Pesa	2020	150
8391	Terre Brune Superiore Doc Carignano / Bovale Santadi, Santadi	2017	68

I GRANDI FORMATI

150cl

Ticino

9002	Sinfonia Barrique Ti Doc Merlot Chiericati, Bellinzona	2017	215
9003	Sassi Grossi Ti Doc Merlot Gialdi, Riviera	2019	310

Italia

9381	Tancredi Igt Nero D'avola / Cabernet Sauvignon Donnafugata, Marsala	2016	172
9391	Marchese Di Villamarina Doc Cabernet Sauvignon Sella & Mosca, Alghero	2014	195

Sicilia e Sardegna

7382	Mille E Una Notte Doc Nero D'avola Donnafugata, Contessa Entellina	2018	172
7383	Tancredi Igt Nero D'avola / Cabernet Sauvignon Donnafugata, Marsala	2018	99
7386	Syrah Igt Planeta, Menfi	2018	78
7388	Nerello Cappuccio Igt Terre Siciliane Benanti, Catania	2021	94
7393	Terre Brune Superiore Doc Carignano / Bovale Santadi, Santadi	2018	123

VINI DOLCI

37.5cl

Piemonte

6203	Moscato d'Asti Bel Piano Docg Moscato D'asti Cascina Fonda, Neive	2022	38
------	---	------	----

Sicilia

6380	Ben Rye Doc Zibibbo Donnafugata, Marsala	2020	93
------	--	------	----

Mendrisio

7065	Roncobello Ti Doc Merlot Valsangiacomo, Mendrisio	2018	72
7071	Sottobosco Ti Doc Merlot / Cabernet Sauv / Gamaret Agriloro, Arzo	2019	112
7076	Rosso Eden Roc Edition Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2020	72
7077	Baiocco Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2019	60
7081	Quattromani Ti Doc Merlot Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	2020	168

Grigioni

7132	Pilgrim Pinot Noir Doc Pinot Noir Möhr-Niggli, Maienfeld	2020	145
7133	Maienfelder Pinot Noir Classique Aoc Pinot Noir Bio Markus und Karin Stäger, Maienfeld	2022	89

VINI ROSSI ITALIANI

75cl

Piemonte

7214	Barolo Castiglione Docg Nebbiolo Vietti, Castiglione Falletto	2018	159
7218	Dolcetto D'Alba Doc Sandrone, Barolo	2022	65
7216	Gattinara Docg Nebbiolo Torraccia del Piantavigna, Ghemme	2017	93

Veneto e Trentino

7277	Amarone Castagnedi Docg Corvina / Rondinella / Oseleta Tenuta Sant' Antonio, Lavagno	2018	110
7256	Flora Pinot Noir Riserva Doc Pinot Nero Girlan, Cornaiano	2020	94

Toscana

7301	Brunello Di Montalcino Podere La Vigna Docg Az. Agr. Podere La Vigna, Montalcino	2016	128
7313	Chianti Classico Docg Sangiovese Bio Fontodi, Panzano In Chianti	2020	89
7317	Tignanello Igt Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Cab. Franc Antinori, San Casciano In Val Di Pesa	2019	280
7337	Vino Nobile Di Montepulciano Docg Sangiovese / Canaiolo Tenuta Valdipiatta, Montepulciano	2017	88
7344	Le Sughere di Frassinello Doc Sangiovese /Merlot /Cab.Sauv Bio 2019 Rocca di Frassinello, Gavorrano	2019	75

Campania e Puglia

7365	Radici Taurasi Docg Aglianico Mastroberardino, Atripalda	2017	105
7374	Donna Lisa Riserva Doc Negroamaro / Malvasia Leone De Castris, Salice Salentino	2017	89

VINI ROSATI

75cl

Ticino

5001	Gran Rosé Eden Roc Edition Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2022	59
------	--	------	----

Italia

5301	Scalabrone Doc Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri	2022	64
------	--	------	----

Francia

5401	Château De Selle BIO Aoc Cab Sauv / Grenache / Cinsault / Syrah Domaine Ott, Taradeau	2022	84
5402	Whispering Angel Aoc Grenache / Cinsault / Rolle (Vermentino) Château D'Esclans, Côtes de Provence, La Motte	2022	74
5404	Rock Angel Aoc Grenache / Rolle (Vermentino) Château D'Esclans, Côtes de Provence, La Motte	2022	108
5405	Château Galoupet cru classé Aoc Grenache / Syrah / Tibouren / Rolle / Cinsault Château Galoupet, Côtes de Provence	2022	135

VINI ROSSI TICINESI

75cl

Locarno e valli

7001	Barbarossa Doc Merlot Terreni alla Maggia, Ascona	2019	69
7003	Carato Doc Merlot Delea, Losone	2020	112
7009	Tre Terre Doc Merlot Chiodi, Ascona	2021	72

Bellinzona e valli

7022	Ronco Dei Ciliegi Riserva Ti Doc Merlot / Cabernet Sauvignon Mondò, Sementina	2019	112
7024	Sinfonia Barrique Doc Merlot Chiericati, Bellinzona	2018	108
7027	Arcada Doc Merlot Pizzorin, Sementina	2015	75
7030	Sassi Grossi Doc Merlot Gialdi, Riviera (Mendrisio)	2019	150
7023	Arte Doc Grigioni Mesolcina, Merlot Viticultura Rohner Erni, Misox	2021	75

Lugano e Malcantone

7042	Castello di Morcote Doc Merlot / Cabernet Franc Bio Castello Di Morcote, Vico Morcote	2021	130
7050	Il Bouquet di Chiara Doc Merlot Paolo Basso, Lugano	2020	78

Lazio

2355	Ars Magna Chardonnay Igp Chardonnay Ômina Romana, Velletri	2018	155
------	--	------	-----

Campania

2371	Novaserra Docg Greco Di Tufo Mastroberardino, Atripalda	2022	65
------	---	------	----

Sicilia e Sardegna

2382	Cometa Igt Fiano Planeta, Menfi	2020	82
2392	Su' Entu Doc Vermentino Su'Entu, Sanluri	2019	70

VINI BIANCHI FRANCESI

75cl

Loire

2406	Sancerre Ac Sauvignon blanc Domaine de Sarry, Sancerre, Loire	2022	71
2407	Le Haut-Lieu sec Ac Chenin blanc Domaine Huet, Vouvray, Loire	2021	94

Côte de Beaune

2450	Bourgogne Blanc Ac Chardonnay Justin Girardin, Santenay, Loire	2021	75
------	--	------	----

Côte du Rhône

2602	Sybèle Crozes-Hermitage Blanc Ac Marsanne / Roussanne Justin Girardin, Santenay, Loire	2020	75
------	--	------	----

VINI BIANCHI TEDESCHI

75cl

Mosel

2905	Niederberg Helden Grosses Gewächs Riesling Weingut Schloss Lieser, Mosel	2022	131
------	--	------	-----

VINI BIANCHI ITALIANI

75cl

Piemonte

2203	Gavi Di Gavi Docg Cortese Az. Agr. Villa Sparina, Gavi	2021	65
2207	Roero Arneis Docg Arneis B. Giacosa, Neive	2022	86
2208	Timorasso Derthona Colli Tortonesi Doc Timorasso Vietti, Castiglione Falletto	2020	85

Lombardia

2243	Madonna della Scoperta Doc Trebbiano di Lugana Az. Agr. Morenica, Lonato del Garda, Brescia	2019	70
------	---	------	----

Trentino e Alto Adige

2254	Vette Di San Leonardo Igt Sauvignon Vigneti Delle Dolomiti, Tenute Di San Leonardo	2022	59
2257	Winkl Doc Sauvignon Cantina Terlan, Bolzano	2022	83
2251	Barthenau Vigna San Michele Doc Pinot Bianco Hofstätter, Termeno	2020	112

Friuli e Veneto

2266	Vintage Tunina Igt Sauv. / Chard. / Ribolla / Malvasia / Picolit Soc. Agr. Jermann, Villanova Di Farra	2019	158
2268	Pinot Grigio Collio Doc Pinot Grigio Venica & Venica, Dolegna Del Collio	2022	81
2272	Scaia Bianco Igt Garganega, Chardonnay Tenuta sant'Antonio, Colognola ai Colli	2022	60

Toscana e Umbria

2305	Terre Di Tufi Igt Vernaccia / Chardonnay / Sauvignon Teruzzi, San Gimignano	2017	66
2351	Conte della Vipera Igt Sauvignon Blanc / Sémillon Antinori, Castello Della Sala, Ficulle	2021	82

Spumanti italiani

1062	Prosecco Di Valdobbiadene Jeio Brut Doc Bisol, Santo Stefano Di Valdobbiadene		58
1066	Ferrari Perle' Doc Chardonnay Ferrari, Fratelli Lunelli, Trento	2016	128
1063	Essence Satèn Docg Chardonnay Antica Fratta, Monticelli Brusati		106
1067	Franciacorta brut Emozione Docg Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco Villa, Franciacorta	2019	112
1068	Franciacorta Bokè Rosé brut Docg Pinot Nero Villa, Franciacorta	2018	130

VINI BIANCHI TICINESI

75cl

Locarnese e vallè

2001	Chiar Di Luna Ti Doc Bianco Di Merlot Delea, Losone	2022	61
2002	Apocalisse Ti Doc Chardonnay / Sémillon / Merlot Delea, Losone	2022	66
2003	Il Sauvignon Ti Doc Delea, Losone	2022	76
2004	Kerner Ti Doc Kerner Terreni Alla Maggia, Ascona	2021	71
2005	Castagneto Ti Doc Chardonnay Terreni alla Maggia, Ascona	2021	86
2006	Preludio Ti Doc Bianco Di Merlot Chiodi, Ascona	2021	59

Bellinzonese e vallè

2025	Sinfonia in Bianco barrique Ti Doc Bianco Di Merlot Chiericati, Bellinzona	2021	103
------	--	------	-----

Luganese e Malcantone

2041	Meridio Vdt Merlot / Chardonnay Kopp Von Der Crone - Visini, Barbengo	2021	75
2042	Bianco Di Chiara Ti Doc Bianco Di Merlot Paolo Basso, Lugano	2021	92

Grigioni

2132	Riesling X Sylvaner Tschuggen Grand Hotel Bio Obrecht, Jenins	2021	65
2138	Malanser Aoc Chardonnay Bio Peter Wegelin, Scadenagut	2021	95
2130	Fläscher Aoc Sauvignon Blanc Daniel & Monika Marugg, Fläsch	2022	102

I NOSTRI VINI APERTI

1dl

Bollicine

Prosecco Di Valdobbiadene Jeio Extra Dry Doc Bisol, Santo Stefano Di Valdobbiadene	10
Franciacorta brut Emozione Docg Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco Villa, Franciacorta	17
Collection Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier Roederer, Reims	22

Vini Bianchi

Chiar di Luna Doc Bianco Di Merlot Delea, Losone	10
Sancerre Ac Sauvignon blanc Domaine de Sarry, Sancerre, Loire	11
Scaia Bianco Igt Garganega, Chardonnay Tenuta sant'Antonio, Colognola ai Colli	12

Vino Rosato

Whispering Angel Aoc Grenache / Cinsault / Rolle (Vermentino) Château D'Esclans, Côtes de Provence, La Motte	12
--	----

Vini Rossi

Arcada Ti Doc Merlot Pizzorin, Sementina	13
Le Sughere di Frassinello Doc Sangiovese /Merlot /Cab.Sauv Rocca di Frassinello, Gavorrano	14
Nerello Cappuccio Igt Terre Siciliane Benanti, Catania	16

Vino Dolce

Moscato d'Asti Bel Piano Docg Moscato D'asti Cascina Fonda, Neive	9
	5cl
Ben Rye Doc Zibibbo Donnafugata, Marsala	15

LE BOLLICINE

75cl

Champagne

1001	Collection Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier Roederer, Reims	145
1010	Perrier Jouet Blanc De Blancs Chardonnay Perrier Jouet, Epernay	272
1012	R De Ruinart Brut Chardonnay / Pinot Noir Ruinart, Reims	183

Champagne millésimé

1021	Blanc De Blancs Vintage Brut Chardonnay Roederer, Reims	2015	195
1027	Cristal Brut Pinot Noir / Chardonnay Roederer, Reims	2015	550
1033	Grande Année Vintage Brut Pinot Noir / Chardonnay Bollinger, Ay	2014	326

Champagne rosé

1041	Rosé Vintage Brut Pinot Noir / Chardonnay Roederer, Reims	2016	185
1043	Blason Rosé Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier Perrier-Jouet, Epernay		210
1051	Moët & Chandon Rosé Imperial Pinot Noir/Pinot Meuniere/Chardonnay Moët & Chandon, Epernay		150