

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

Piemonte

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

Sicilia

6380 **Ben Rye** Doc Zibibbo
Donnafugata, Marsala 2019 89

I PICCOLI FORMATI BIANCHI

37.5cl

Ticino

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

Italia

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

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

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 59

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

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

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

Italia

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

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

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

I GRANDI FORMATI

150cl

Ticino

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

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

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

VINI ROSSI ITALIANI

75cl

Piemonte

7214	Barolo Castiglione Docg Nebbiolo Vietti, Castiglione Falletto	2018	143
7218	Dolcetto D'Alba Doc Sandrone, Barolo	2020	65

Veneto e Emilia Romagna

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

Toscana

7301	Brunello Di Montalcino Podere La Vigna Docg Az. Agr. Podere La Vigna, Montalcino	2015	121
7313	Chianti Classico Docg Sangiovese Bio Fontodi, Panzano In Chianti	2018	82
7317	Tignanello Igt Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Cab. Franc Antinori, San Casciano In Val Di Pesa	2019	270
7340	Vino Nobile Di Montepulciano Docg Sangiovese Az. Agr. I Cipressi, Montepulciano	2016	70
7341	Pergolaia Igt Sangiovese / Cab.Sauvignon/Cab.Franc/Syrah Bio Caiarossa, Riparbella	2018	65

Campania e Puglia

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

Sicilia e Sardegna

7382	Mille E Una Notte Doc Nero D'avola Donnafugata, Contessa Entellina	2017	149
7383	Tancredi Igt Nero D'avola / Cabernet Sauvignon Donnafugata, Marsala	2017	94
7386	Syrah Igt Planeta, Menfi	2017	78
7391	Marchese Di Villamarina Doc Cabernet Sauvignon Sella & Mosca, Alghero	2014	107
7393	Terre Brune Superiore 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	Barbarossa Doc Merlot Terreni alla Maggia, Ascona	2019	65
7003	Carato Doc Merlot Delea, Losone	2019	107
7006	Libero Doc Merlot / Cabernet Sauvignon Brissoni, Verscio	2018	87
7009	Tre Terre Doc Merlot Chiodi, Ascona	2020	62

Bellinzona e valli

7022	Ronco Dei Ciliegi Riserva Ti Doc Merlot / Cabernet Sauvignon Mondò, Sementina	2018	109
7024	Sinfonia Barrique Doc Merlot Chiericati, Bellinzona	2017	99
7027	Arcada Doc Merlot Pizzorin, Sementina	2015	65
7030	Sassi Grossi Doc Merlot Gialdi, Riviera (Mendrisio)	2019	141

Lugano e Malcantone

7042	Castello di Morcote Doc Merlot / Cabernet Franc Castello Di Morcote, Vico Morcote	2019	119
7043	Cresperino Doc Merlot Bally & Von Teufenstein, Breganzona	2017	54
7050	Il Bouquet di Chiara Doc Merlot Paolo Basso, Lugano	2020	75

Mendrisio

7065	Roncobello Ti Doc Merlot Valsangiacomo, Mendrisio	2018	72
7070	Casimiro Vdt Merlot / Cabernet Sauvignon / Arinarnoa Agriloro, Arzo	2018	90
7071	Sottobosco Ti Doc Merlot / Cabernet Sauv / Gamaret Agriloro, Arzo	2019	108
7076	Rosso Eden Roc Edition Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2019	69
7077	Baiocco Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2018	52
7081	Quattromani Ti Doc Merlot Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	2019	162
7082	Ligornetto Ti Doc Merlot Vinattieri Ticinesi. Ligornetto	2019	125

VINI BIANCHI ITALIANI

75cl

Trentino e Alto Adige

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

Friuli e Veneto

2266	Vintage Tunina Igt Sauv. / Chard. / Ribolla / Malvasia / Piccolit Soc. Agr. Jermann, Villanova Di Farra	2019	148
2268	Pinot Grigio Collio Doc Pinot Grigio Venica & Venica, Dolegna Del Collio	2021	81
2272	Scaia Bianco Igt Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay Tenuta sant'Antonio, Colognola ai Colli	2021	58

Toscana e Umbria

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

Campania

2371	Novaserra Docg Greco Di Tufo Mastroberardino, Atripalda	2020	65
------	---	------	----

Sicilia e Sardegna

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

VINI ROSATI

75cl

Ticino

5001	Gran Rosé Eden Roc Edition Ti Doc Merlot Brivio, Mendrisio	2021	56
------	--	------	----

Italia

5301	Scalabrone Doc Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri	2021	64
------	--	------	----

Francia

5401	Château De Selle Aoc Cab Sauv / Grenache / Cinsault / Syrah Domaine Ott, Taradeau	2021	84
5402	Whispering Angel 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 salad

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

Bellinzonese e vallé

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

Luganese e Malcantone

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

Mendrisiotto

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

Grigioni

2132	Riesling X Sylvaner Tschuggen Grand Hotel Bio Obrecht, Jenins	2021	62
------	--	------	----

VINI BIANCHI ITALIANI

75cl

Piemonte

2203	Gavi Di Gavi Docg Cortese Az. Agr. Villa Sparina, Gavi	2021	60
2207	Roero Arneis Docg Arneis B. Giacosa, Neive	2021	79

Lombardia

2242	Lugana Perla del Garda Doc Trebbiano di Lugana Bio Perla del Garda, Lonato del Garda Brescia	2021	51
------	---	------	----

I NOSTRI VINI APERTI

Bollicine

Prosecco Di Valdobbiadene Jeio Extra Dry Doc Bisol, Santo Stefano Di Valdobbiadene	10
Bellavista Cuvée Brut Docg Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco Bellavista, Erbusco	17
Collection Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier Roederer, Reims	22

Vini Bianchi

La Contrada Eden Roc Edition Doc Bianco Di Merlot Brivio, Mendrisio	9
Vette Di San Leonardo Igt Sauvignon Vigneti Delle Dolomiti, Tenute Di San Leonardo	10
Scaia Bianco Igt Garganega, Trebbiano di Soave, Chardonnay Tenuta sant'Antonio, Colognola ai Colli	12

Vino Rosato

Gran Rosé Eden Roc Edition TI Doc Merlot Brivio, Mendrisio	9
--	---

Vini Rossi

Rosso Eden Roc Edition Doc Merlot Brivio, Mendrisio	11
Casimiro Vdt Merlot / Cab. Sauvignon / Arinarnoa Agriloro, Arzo	15
Pergolaia Igt Sangiovese / Cab.Sauvignon/Cab.Franc/Syrah Caiarossa, Riparbella	13

Vino Dolce

Moscato d'Asti Bel Piano Docg Moscato D'asti Cascina Fonda, Neive	9
---	---

LE BOLLICINE

Champagne

1001	Collection Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier Roederer, Reims	145
1002	Ice Impérial Demi Sec Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir Moët&Chandon, Hautvillers	140

Champagne millésimé

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

Champagne rosé

1041	Rosé Vintage Brut Pinot Noir / Chardonnay Roederer, Reims	2016	185
------	---	------	-----

Prosecco e Franciacorta

1062	Prosecco Di Valdobbiadene Jeio Brut Doc Bisol, Santo Stefano Di Valdobbiadene	52
1064	Bellavista Cuvée Brut 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> 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>	48
---	----

Bocconcini di Luciopeca

Con cime di rapa, riso nero e salsa alla citronella <i>Zanderstückchen mit Wilder Brokkoli, schwarzem Reis und Zitronengrassauce</i> 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>	46
---	----

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> 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>	44
---	----

Quancia di vitello svizzero

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

Filetto di Manzo svizzero

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

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