

Starters and salads

	small portion	portion
Bruschetta con pane alle olive, pomodori e rucola ^{v+} Toasted olive bread with tomatoes and rocket		12
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi e burrata Parma ham Cavazzuti, 24 months with burrata	23	29
Pomodori datterini con mozzarella di bufala e basilico ^v Date tomatoes with buffalo mozzarella and basil		21
Insalata verde o mista di stagione ^{v+} Green or mixed seasonal salad		12
Carpaccio di manzo all'olio di oliva e limone con scaglie di parmigiano reggiano e rucola Beef carpaccio with olive oil, lemon, parmesan cheese and rocket	23	30
Veli di polpo con formentino, salsa all'arancia e melograno Octopus carpaccio with lamb's lettuce, orange sauce and pomegranate	22	29

Soup

Zuppa di lenticchie con crostini di pane Lentil soup with croûtons	11
---	----

First dishes

	small portion	portion
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino ^{V+} Spaghetti with garlic, olive oil and chilies	21	26
Spaghetti «Cantinetta» Spaghetti with tomato sauce, anchovies, olives and sheep's milk cheese	22	27
Fusilli con pesto di pistacchi, tonno fresco e crema di burrata Fusilli with pistachio pesto, fresh tuna and burrata cream	28	34
Lasagna al forno Hausgemachte Lasagne		26
Ravioli di melanzane e scamorza allo zafferano ^V Ravioli with aubergine and scamorza in saffron sauce	22	27
Risotto al nero di seppia con calamaretti marinati Black risotto with marinated baby squid	30	36
Gnocchetti sardi all'amatriciana Sardinian gnocchetti with pancetta, tomato sauce and sheep's milk cheese	21	26

Vegan

Melanzane alla parmigiana con contorno a scelta ^{V+} Eggplant parmigiana with side dish of choice		28
Verdure alla griglia con olio di oliva ^{V+} Grilled vegetables with olive oil		21
Scaloppine di Planted con crema di peperoni gialli e riduzione di balsamico, contorno a scelta ^{V+} Planted escalope with yellow pepper cream and balsamic reduction, side dish of your choice		36

Main courses

	small portion	portion
Filetto di tonno in crosta di sesamo con salsa ai pomodorini gialli e olio alle erbe Tuna fillet in a sesame crust with yellow tomato sauce and herb oil		46
I nostri gamberoni al profumo dell'orto King prawns from the oven with fresh garden herbs	37	42
Fegato di vitello alla veneziana Veal liver with onions and sage	38	43
Pollastrello al fono al rosmarino Oven-roasted poussin with rosemary		39
Filetto di manzo Luma (200 g) con salsa alle noci e riduzione di balsamico Grilled Luma beef fillet with walnut sauce and balsamic reduction		58

Side dishes

Please choose your side dish.

Riso ^{v+}, tagliatelle ^v, patate al rosmarino ^{v+}, risotto ^v, verdure alla griglia ^{v+}
Rice, tagliatelle, rosmary potatoes, risotto, grilled vegetables

Spinaci freschi all'aglio ed olio di oliva ^{v+}
Fresh leaf spinach with garlic and olive oil

For the kids

Children are invited to discover
the diversity of Italian cuisine as well.
Indulge their every whim.
At a special price of CHF 15.
Up to and including the age of 12 years – accompanied by an adult.
Drinks are excluded.

v vegetarian
v+ vegan

Reference to the used products

in the kitchen

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel
All pasta is freshly prepared every day,
except the spaghetti from durum wheat semolina– De Cecco.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Corona delle Puglie

At the table

Olio extra vergine di oliva di Toscana igr – Bindella, Tenuta Vallocaia
Aceto balsamico di Modena — Serègo Alighieri, Masi

Water

Tap water 75 cl à CHF 3

Meat and fish origin

Beef and veal from Switzerland
Poultry from Switzerland
Sea bass from Greece
King prawns from Vietnam
Tuna from the Philippines

On request we will gladly serve you *gluten-free spaghetti or penne*.

For information about allergens please ask our employees.