

Starters	small portion	portion
carpaccio di gambero rosso con more, burrata e uova di salmone red prawn carpaccio with blackberries, burrata and salmon caviar		34
carpaccio classico di manzo con scaglie di parmigiano classic beef carpaccio with parmesan shavings		26
tartare di manzo «LUMA» con burro alla senape LUMA beef tartare with mustard butter	29	45
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel Parma ham Cavazzuti DOP, aged 24 months – from our Berkel	27	35
burrata pugliese con pomodorini datterini e olio al pomodoro ^v Apulian burrata with date tomatoes and tomato-olive oil		22
insalata di mare con seppie, polpi, calamari e gamberetti seafood salad with cuttlefish, octopus, squid and prawns		32
Soups		
crema di crostacei con crostini di pane all'aglio e lamelle di astice shellfish cream with garlic bread croûtons and lobster strips		24
ravioli in brodo di manzo ravioli in beef consommé		19
zuppa fredda di cetriolo con tartare di salmone affumicato cold cucumber soup with smoked salmon tartare		18
Salad		
insalata mista con verdure croccanti, avocado, indivia e semi misti mixed salad with crunchy vegetables, avocado, white chicory and mixed seeds		17

Our homemade pasta/risotto	small portion	portion
ravioli fatti in casa con ripieno di ricotta e spinaci, burro e salvia ^v homemade ravioli with ricotta and spinach filling, butter and sage	26	38
ravioli cacio e pepe fatti in casa con pomodorini gialli ^v homemade cacio e pepe ravioli with yellow date tomatoes	27	39
spaghetti all'astice spaghetti with lobster	45	69
spaghetti alle vongole veraci e gallina prepared in the traditional way with the small, flavourful Gallina clams and the larger, meaty Veraci clams	26	38
ravioli al brasato ravioli filled with braised beef	27	39
tagliatelle o risotto al tartufo nero ^v homemade tagliatelle or risotto on truffle sauce with fresh black truffle	44	62
Vegan		
polpette vegane su crema di peperoni e ricotta vegana con patate al rosmarino ^{v+} vegan polpette on bell pepper cream and vegan ricotta, with rosemary potatoes		43
bistecca vegana in crosta di erbe con patatine al rosmarino ^{v+} vegan Planted Steak mit Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln		43
Fish		
misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie grilled sea bass fillet, sole, king prawns and lobster tail with leaf spinach		59
sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone whole grilled sole or «Müllerin Art» with lemon risotto		71
polipo alla griglia con spinaci giovani e patate al prezzemolo grilled octopus tentacles with baby spinach and parsley potatoes		52
filetti di branzino alla griglia con pomodorini datterini stufati e olive, spinaci e risotto al limone grilled sea bass fillets with braised date tomatoes and olives, spinach and lemon risotto		49

Meat	portion
costoletta di vitello al burro e salvia con risotto allo zafferano roasted veal cutlet, butter and sage with saffron risotto	67
scaloppine al limone o panna con tagliolini veal escalope in lemon sauce or cream sauce with homemade tagliolini	49
scaloppine di vitello al tartufo nero veal escalope in truffle sauce with fresh black truffle and homemade tagliolini	72
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano sliced calf's liver with saffron risotto	49
filetto di manzo alla griglia con patatine al rosmarino e Café de Paris grilled beef fillet with rosemary potatoes and Café de Paris	64

For two persons

branzino in crosta di sale con risotto al limone, verdure miste e salsa allo Champagne sea bass in salt crust with lemon risotto and vegetables with Champagne sauce	per person (ca. 45 minutes)	67
chateaubriand con salsa bernese, spinaci e gratin di patate chateaubriand with sauce béarnaise, spinach and potato gratin	per person	76
rombo al forno con lamelle di zucchine, salsa mediterranea e patate al timo whole turbot with zucchini lamellae, mediterranean sauce and thyme potatoes	per person	67

Side dishes

risotto al limone ^v , risotto parmigiano ^v , tagliolini ^v , patatine al rosmarino ^{v+} , verdura di stagione ^{v+} , spinaci a foglie ^{v+}	8
--	---

On request we are pleased to serve you gluten-free spaghetti and penne.

For our small guests

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.

Dolcezze

tortino ai cioccolato dal cuore liquido servito con gelato al fior di latte chocolate rum cake with liquid centre, served with fior di latte ice cream		18
tiramisù		16
zabaione al marsala con gelato al fior di latte marsala zabaione with fior di latte ice cream		16
torta al limone meringata lemon tart with meringue		16
crema al caramello crème caramel		14
caffè freddo «Conti» iced coffee «Conti»		16
cassata della casa homemade Sicilian ice-cream specialty		15
frutti freschi con sorbetto al limone ^{v+} resh fruit platter with lemon sorbet		18
varietà di gelati e sorbetti vaniglia ^v , cioccolato ^v , stracciatella ^v , fior di latte ^v , caffè ^{v+} fragola ^{v+} , limone ^{v+} , arancia rossa ^{v+} , pistacchio ^v	per scoop	5
bocconcini «Gioia» panna, fragola, cacao, caffè	per piece	3.5
formaggi ^v pecorino toscano, taleggio, gorgonzola, parmigiano, brie mit süssem Feigenbrot, Honig, Bitterorangenmarmelade	one kind assorted	15 26

Reference to the used products

in the kitchen

prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel
All our pasta is daily home-made besides
the spaghetti of durum wheat semolina – De Cecco
riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi
olio extra vergine di oliva italiano – Covan
parmigiano reggiano

am Tisch

olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tentuna Vallocaia
condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
parmigiano reggiano dop, 30 mesi in the cheese grater

for information about allergens in the individual dishes,
please contact our staff.