

Starters	small portion	portion
tartare di branzino con mango, jalapeño e crema di cocco sea bass tartare with mango, jalapeño and coconut cream		27
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 datter e olio al pomodoro ^v Apulian burrata with date tomatoes and tomato-olive oil		22
fette di polpo su lamelle di patate lesse con polvere di paprika affumicata e olio d'oliva spremuto a freddo sliced octopus on boiled potato slices with smoked paprika and cold-pressed olive oil		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		16
zuppa di porcini con tartufo nero ^v porcini mushroom soup with black truffle		22
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 ripieni di ricotta e limone con burro, salvia e scorza di limone ^V homemade ravioli filled with ricotta and lemon, with butter, sage and lemon zest	26	38
ravioli fatti in casa ripieni di ragù alla bolognese con salsa al Parmigiano homemade ravioli filled with Bolognese ragù and served with Parmesan sauce	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 homemade tagliatelle or risotto on truffle sauce with fresh black truffle	44	62

Vegan

polpette vegane su crema di peperoni e ricotta vegana ^{V+} vegan polpette on bell pepper cream and vegan ricotta	43
bistecca vegana in crosta di erbe con patatine al rosmarino ^{V+} vegan planted steak with herb crust and rosemary potatoes	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
filetti di branzino alla griglia con broccoli selvatici, salsa allo zafferano e risotto al parmigiano grilled sea bass fillets with wild broccoli, saffron sauce and parmesan risotto	49

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.

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 «Rossini» beef fillet «Rossini» with duck liver on truffle jus, fresh black truffle and parmesan risotto	69

For two persons

branzino in crosta di sale marino con risotto al limone e verdure miste sea bass in salt crust with lemon risotto and vegetables	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	8
risotto al limone V risotto parmigiano V, verdura di stagione V+, tagliolini V, spinaci a foglie V+, patatine al rosmarino V+	

Dal carrello al tavolo (solo a pranzo / lunch only) october – april

tuesday	
carré di vitello arrosto al rosmarino con salsa alle spugnone e purè di patate roasted veal carré with rosemary, morel sauce and mashed potatoes	59
wednesday	
brasato di manzo con salsa al Barolo con polenta braised beef with Barolo red wine sauce and polenta	47
thursday	
stinto di vitello brasato con risotto allo zafferano braised veal shank with saffron risotto	51
friday	
bouillabaisse provençal fish soup	42

Desserts

tortino ai cioccolato dal cuore liquido servito con gelato al fior di latte chocolate 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		15
frutti di bosco caldi con panna cotta alla vaniglia warm wild berries with vanilla panna cotta		16
crema catalana		16
caffè freddo «Conti» iced coffee «Conti»		16
cassata della casa homemade Sicilian ice-cream specialty		15
frutti freschi con sorbetto al limone ^{v+} fresh 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 with sweet fig bread, honey, bitter orange jam	one kind assorted	15 26

v = vegetarian

v+ = vega

On request we are pleased to serve you gluten-free spaghetti and penne.
For information about allergenics please ask our employees.

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

at the table 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