

<b>Antipasti</b>	porzione piccola	porzione
carpaccio di gambero rosso con more, burrata e uova di salmone Carpaccio von roten Crevetten mit Brombeeren, Burrata und Lachskaviar		34
carpaccio classico di manzo con scaglie di parmigiano klassisches Rindscarpaccio mit Parmesansplitter		26
tartare di manzo «LUMA» con burro alla senape «LUMA» Beef Tatar mit Senfbutter	29	45
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel Parmaschinken Cavazzuti dop, 24 Monate gereift – von unserer Berkel	27	35
burrata pugliese con pomodorini datterini e olio al pomodoro <sup>v</sup> apulische Burrata mit Datteltomaten und Tomaten-Olivenöl		22
insalata di mare con seppie, polpi, calamari e gamberetti Meeresfrüchtesalat mit Sepia, Pulpo, Calamari und Crevetten		32
 <b>Minestre</b>		
crema di crostacei con crostini di pane all'aglio e lamelle di astice Krustentiercrème mit Knoblauchbrotcroûtons und Hummerstreifen		24
ravioli in brodo di manzo Ravioli in Rinderkraftbrühe		19
zuppa fredda di cetriolo con tartare di salmone affumicato kalte Gurkensuppe mit geräuchertem Lachstatar		18
 <b>Insalate</b>		
insalata mista con verdure croccanti, avocado, indivia e semi misti gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Avocado, weissem Chicorée und gemischten Kernen		17

Le nostre paste fatte in casa/risotti	porzione piccola	porzione
ravioli fatti in casa con ripieno di ricotta e spinaci, burro e salvia <sup>v</sup> hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung, Butter und Salbei	26	38
ravioli cacio e pepe fatti in casa con pomodorini gialli <sup>v</sup> hausgemachte Ravioli cacio e pepe mit gelben Datteltomaten	27	39
spaghetti all'astice Spaghetti mit Hummer	45	69
spaghetti alle vongole veraci e gallina traditionell zubereitet mit den kleinen, aromatischen Gallina und den grösseren, fleischigen Veraci	26	38
ravioli al brasato Ravioli mit geschmortem Rindfleisch	27	39
tagliatelle o risotto al tartufo nero <sup>v</sup> hausgemachte Tagliatelle oder Risotto an Trüffelsauce und frischem schwarzen Trüffel	44	62

## Vegano

polpette vegane su crema di peperoni e ricotta vegana con patate al rosmarino <sup>v+</sup> vegane Polpette auf Paprikacrème und veganem Ricotta, mit Rosmarinkartoffeln		43
bistecca vegana in crosta di erbe con patatine al rosmarino <sup>v+</sup> veganes Planted Steak mit Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln		43

## Dall'acqua

misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Wolfsbarschfilets, Seezunge, Riesencrevetten und Hummerschwanz vom Grill mit Blattspinat		59
sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone ganze Seezunge, grilliert oder nach Müllerinnen-Art, mit Zitronenrisotto		71
polipo alla griglia con spinaci giovani e patate al prezzemolo grillierte Oktopustentakel mit Jungspinat und Petersilienkartoffeln		52
filetti di branzino alla griglia con pomodorini datterini stufati e olive, spinaci e risotto al limone grillierte Wolfsbarschfilets mit geschmorten Datteltomaten und Oliven, Spinat und Zitronenrisotto		49

## Dalla terra

porzione

costoletta di vitello al burro e salvia con risotto allo zafferano gebratenes Kalbskotelett an Butter und Salbei mit Safranrisotto		67
scaloppine al limone o panna con tagliolini Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Rahmsauce mit hausgemachten Tagliolini		49
scaloppine di vitello al tartufo nero Kalbsschnitzel an Trüffelsauce und frischem schwarzen Trüffel mit hausgemachten Tagliolini		72
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano geschnetzelte Kalbsleber mit Safranrisotto		49
filetto di manzo alla griglia con patatine al rosmarino e Café de Paris grilliertes Rindsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Café de Paris		64

## Per due persone

branzino in crosta di sale con risotto al limone, verdure miste e salsa allo Champagne Wolfsbarsch in Salzkruste mit Zitronenrisotto und gemischtem Gemüse an Champagnersauce	a persona (ca. 45 minuti)	67
chateaubriand con salsa bernese, spinaci e gratin di patate Chateaubriand mit Sauce béarnaise, Spinat und Kartoffelgratin	a persona	76
rombo al forno con lamelle di zucchine, salsa mediterranea e patate al timo ganzer Steinbutt mit Zucchini-Lamellen, mediterraner Sauce und Thymiankartoffeln	a persona	67

## Contorni

risotto al limone <sup>v</sup> , risotto parmigiano <sup>v</sup> , tagliolini <sup>v</sup> , patatine al rosmarino <sup>v+</sup> , verdura di stagione <sup>v+</sup> , spinaci a foglie <sup>v+</sup>		8
--	--	---

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti und Penne.

## Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.  
Nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.  
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.  
Getränke sind nicht inbegriffen.

## Dolcezze

tortino ai cioccolato dal cuore liquido servito con gelato al fior di latte Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Fior di latte-Glace		18
tiramisù		16
zabaione al marsala con gelato al fior di latte Marsala-Zabaione mit Fior di latte-Glace		16
torta al limone meringata Zitronentorte mit Meringue		16
crema al caramello Caramelköpflì		14
caffè freddo «Conti» Eiskaffee «Conti»		16
cassata della casa hausgemachte sizilianische Glace-Spezialität		15
frutti freschi con sorbetto al limone <sup>v+</sup> Früchteteller mit Zitronensorbet		18
varietà di gelati e sorbetti vaniglia <sup>v</sup> , cioccolato <sup>v</sup> , stracciatella <sup>v</sup> , fior di latte <sup>v</sup> , caffè <sup>v+</sup> fragola <sup>v+</sup> , limone <sup>v+</sup> , arancia rossa <sup>v+</sup> , pistacchio <sup>v</sup>	la pallina	5
bocconcini «Gioia» panna, fragola, cacao, caffè	per pezzo	3.5
formaggi <sup>v</sup> pecorino toscano, taleggio, gorgonzola, parmigiano, brie mit süssem Feigenbrot, Honig, Bitterorangenmarmelade	a scelta assortito misto	15 26

## Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

### in der Küche

prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel  
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,  
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – 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, Tenuta Vallocaia  
condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi  
Parmigiano reggiano dop, 30 mesi in der Käseraffel

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.