

Starter

Starter

Main dish

<i>Andalusian gazpacho with croutons and vegetable brunoise</i> Gazpacho andaluso con crostini di pane e brunoise di verdure	18.00	24.00
<i>Salmon and red tuna tartare bis with avocado</i> Bis di tartare di salmone e tonno rosso su dadolata di avocado fresco	28.00	35.00
<i>Rum sautéed Giant shrimps on a bed of pineapple and blackberry sauce</i> Gamberoni flambati al Rum su letto di ananas e citronette alle more	28.00	36.00
<i>Octopus legs with chopped potatoes and Taggiasca olives</i> Tentacoli di piovra con dadolata di patate e olive taggiasche	24.00	31.00
<i>18 months "Pio Tosini" Parma ham and melon</i> Prosciutto di Parma "Pio Tosini" stagionato 18 mesi con melone	24.00	32.00
<i>Veal petals in tuna sauce and caper fruits</i> Vitello in salsa tonnata e frutto di capperi	24.00	32.00
<i>Lemon and rosemary marinated Carpaccio beef with Waldorf Salad</i> Manzo marinato al limone e rosmarino con insalata "Waldorf"	24.00	32.00
<i>Piedmont Fassona tartare with French fries</i> Tartare di manzo di Fassona Piemontese servita con patate fritte	29.00	37.00

Salad

<i>Mixed green salad</i> Insalata verde		10.00
<i>Mixed season salad</i> Insalata mista di stagione		12.00
<i>Fresh tomatoes with Tropea Onions</i> Pomodori ramati con cipolla di Tropea		12.00
<i>Niçoise Salad: mixed salads and vegetables, boiled egg, tuna, olives, capers, anchovies</i> Nizzarda: Insalate e verdure miste, uovo sodo, tonno, olive, capperi, acciughe		19.00
<i>Caprese salad with tomatoes and buffalo milk mozzarella</i> Caprese con mozzarella di bufala		17.00
<i>Chicory salad with 5-minute egg and crispy bacon</i> Insalata di cicorino con uovo 5 minuti e bacon croccante		13.00

First courses

<i>"La Palma" truffled risotto served in a Parmesan casket</i> Risotto "La Palma" alla crema di tartufi bianchi servito in cialda di Parmigiano		32.00
<i>Risotto with seasonal vegetables and creamed with stracchino</i> Risotto alle primizie dell'orto mantecato allo stracchino		25.00
<i>Spaghetti Gragnano with shellfish</i> Spaghetti di Gragnano ai frutti di mare		36.00
<i>Garganelli pasta with fresh mix of tuna, cherry tomatoes and basil julienne</i> Garganelli alla crudaiola di tonno con pomodoro fresco e basilico		29.00
<i>Paccheri pasta with prawns and mussels, basil pesto and cherry tomatoes</i> Paccheri di Gragnano con gamberi e cozze al pesto di basilico e pomodorini		29.00
<i>Potato dumplings in octopus stew, with cherry tomatoes and Taggiasca olives</i> Gnocchi di patate in guazzetto di moscardini, pomodorini e olive taggiasche		28.00

Fish

<i>Bissone style perch fillets with Parmesan risotto</i>	36.00
Filetti di pesce persico alla Bissonese con risotto alla Parmigiana	
<i>Sea bass fillets Mediterranean style with cherry tomatoes, Taggiasca olives and potatoes</i>	36.00
Filetti di branzino alla Mediterranea, pomodorini, olive taggiasche e patate	
<i>Seared salmon steak with sesame seeds and fresh avocado</i>	37.00
Trancio di salmone scottato ai semi di sesamo e avocado fresco	
<i>Fried mix of squid and shrimp in a tartar sauce</i>	37.00
Frittura croccante di calamari e gamberi con salsa tartara	
<i>Grilled sea fish with potatoes and vegetables grilled</i>	min. 2 pers p.p. 56.00
Grigliata di pesce di mare con patate e verdure alla griglia	

Meats

<i>Summer special dish:</i>	39.00
<i>Breaded escalope Viennese style escalope with rocket and cherry tomatoes, vitello tonnato, marinated beef carpaccio and beef tartare with French fries</i>	
Piatto Estivo: Viennese con rucola e pomodorini, Carpaccio di manzo marinato al limone e rosmarino, vitello tonnato e tartare di manzo di Fassona servito con patate fritte	
<i>Breaded veal escalope Viennese-style with rocket, cherry tomatoes and French fries</i>	37.00
Viennese di vitello con rucola, pomodorini e patate fritte	
<i>Honey shredded veal with peanuts and fresh chili</i>	37.00
Sminuzzato di vitello al miele con arachidi e peperoncino fresco	
<i>Grilled beef fillet with potatoes and vegetables 220 gr.</i>	45.00
Filetto di manzo alla griglia con patate al forno e verdure	
<i>Grilled veal paillard with potatoes and vegetables</i>	42.00
Paillard di vitello con patate al forno e verdure	
<i>Bacon wrapped pork fillet, served on a truffle sauce</i>	39.00
Filetto di maiale bardato al bacon su salsa tartufata	
<i>Grilled Picaña beef with baked potatoes and grilled vegetables</i>	min. 2 pers p.p. 45.00
Picaña di manzo alla griglia con patate al forno e verdure	

Every alternative will be considered à la carte and billed accordingly.

Please advise our personnel about your specific dietary requirements so that we can cook your dishes accordingly.

Thank you.

Prices are in Swiss Francs and include VAT 7.7 %