

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'OEUVRE

	Porz. Antipasto Vorspeisenportion Appetizer portion Portion apéritif	Piatto unico Einzelgericht Single dish Plat unique
Millefoglie di verdure <i>feta greca e paté di olive</i> <i>Gemüse-Millefeuille, Griechische Feta-Käse-Oliven-Pastete</i> <i>Vegetable millefeuille, Greek feta cheese and olive pâté</i> <i>Millefeuille de légumes, Pâté grec de feta et d'olives</i>	22.--	
Insalata di mare <i>humus di ceci e profumo di lime</i> <i>Meeresfrüchtesalat, Kichererbsen-Humus und Limonenduft</i> <i>Seafood salad, chickpea humus and lime scent</i> <i>Salade de fruits de mer, humus de pois chiches et parfum de citron vert</i>	26.--	32.--
Capesante scottate <i>vellutata di piselli, guanciale e cipollotti</i> <i>Gebratene Jakobsmuscheln, Samtige Erbsensuppe, Guanciale und Frühlingszwiebeln</i> <i>Seared scallops, Velvety pea soup, guanciale and spring onions</i> <i>Noix de Saint-Jacques saisies, Soupe veloutée de petits pois, guanciale et oignons nouveaux</i>	25.--	
Crudo di mare <i>misto di pesce crudo con salsa Ponzu e Gomasio</i> <i>Rohe Meeresfrüchte, Gemischter roher Fisch mit Ponzu-Sauce und Gomasio</i> <i>Raw seafood, Mixed raw fish with Ponzu sauce and Gomasio</i> <i>Fruits de mer crus, Poisson cru mélangé avec sauce Ponzu et Gomasio</i>	32.--	
Tartare di tonno <i>dressing di mango, cetriolo e agave</i> <i>Thunfisch-Tartar, Mango, Gurke und Agavendressing</i> <i>Tuna tartare, mango, cucumber and agave dressing</i> <i>Tartare de thon, mangue, concombre et vinaigrette à l'agave</i>	28.--	36.--
Mozzarella di bufala e acciuga del Cantabrico <i>zuppa fredda di pomodoro datterino e basilico</i> <i>Mozzarella di Bufala und Cantabrico Sardellen und Kirschtomatensauce</i> <i>Bufala mozzarella and Cantabrian anchovy, fresh tomato sauce</i> <i>Mozzarella Buffalo et anchois de Cantabrie, soupe froide aux dattes, tomates et basilic</i>	24.--	
Tonnato di vitello al punto rosa <i>fiore del capperi e carotine marinate</i> <i>Thunfisch vom Kalb, rosa genäht, Kapernblüten und marinierte Möhren</i> <i>Pink-stitched veal tuna, caper flower and marinated carrots</i> <i>Thon de veau piqué rose, fleur de câpre et carottes marinées</i>	24.--	30.--
Prosciutto crudo di Parma "Pio Tosini" <i>melone marinato al miele</i> <i>"Pio Tosini" Parmaschinken, Melone mit Honig mariniert</i> <i>"Pio Tosini" Parma Ham with honey-marinated melon</i> <i>Jambon de Parme "Pio Tosini", melon mariné au miel</i>	26.--	31.--
Tartare di Fassona piemontese <i>verdurine in agrodolce e toast</i> <i>Tartare vom piemontesischen Fassona-Rind süß-saures Gemüse und Toast</i> <i>Beef tartare Fassona Piemontese sweet and sour vegetables and toast bread</i> <i>Tartare de piemontais Fassona, légumes aigre-doux et pain grillé</i>	29.--	37.--
Sauté di cozze rosso <i>al pomodoro e crostini di pane</i> <i>Rote Miesmuschel Sauté, mit Tomate und Brotcroutons</i> <i>Red mussel sauté, with tomato and bread croutons</i> <i>Moules rouges sautées, avec tomates et croûtons de pain</i>	22.--	29.--

INSALATE SALATE / SALADS / SALADES

Verde <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i> <i>Vert</i>	10.--
Mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i> <i>Mélange</i>	13.--
Pomodori ramati con cipolla di Tropea <i>Strauch-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln</i> <i>Ramato tomatoes with Tropea onion</i> <i>Tomates Auburn avec oignons Tropea</i>	12.--
Caprese con mozzarella di bufala <i>Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella</i> <i>Caprese with buffalo mozzarella</i> <i>Caprese avec mozzarella de bufflonne</i>	18.--
Nizzarda <i>Nicoise-Salat</i> <i>Nicoise salad</i> <i>Nizzarda</i>	24.--

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSES / PREMIERS COURS

Risotto "La Palma" alla crema di Tartufi Bianchi 32.--

servito nello scrigno di formaggio grana

Risotto "La Palma" an weisser Trüffel-crème In Parmesankörbchen

Risotto "La Palma" with white truffles cream served on a casket of Grana cheese

Risotto "La Palma" à la crème de truffe blanche servi dans un coffret de parmesan

Trofie al pesto ligure 26.--

patate e fagiolini

Trofie mit ligurischem Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen

Trofie with Ligurian pesto, potatoes and green beans

Trofie au pesto ligure, pommes de terre et haricots verts

Gnocchi al ragù di pesce San Pietro 28.--

olive, capperi e basilico

Gnocchi mit Petersfisch-Ragout, Oliven, Kapern und Basilikumsauce

Gnocchi with Saint Peter fish sauce, olives, capers and basil sauce

Gnocchi au ragoût de poisson de Saint-Pierre, olives, câpres et basilic

Risotto ai crostacei e agrumi 39.--

astice, gamberi e mazzancolle

Risotto mit Krustentieren und Zitrusfrüchten, Hummer, Garnelen und Krabbe

Crustacean and citrus risotto, lobster, prawns and shrimps

Risotto aux crustacés et aux agrumes, homard, crevettes et gambas

Ravioli ripieni di melanzane e scamorza 27.--

su coulis di pomodoro datterino

Ravioli gefüllt mit Auberginen und Scamorza-Käse auf einem Dattel-Tomaten-Coulis

Homemade ravioli stuffed with aubergines and scamorza cheese

Raviolis fourrés à l'aubergine et au fromage scamorza, sur un coulis de tomates aux dattes

Spaghetti di Gragnano ai frutti di mare 36.--

con gamberi, calamari, piovra, cozze, vongole e pomodorini

Spaghetti aus Gragnano an Meeresfrüchten mit Garnelen, Tintenfisch, Oktopus, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Kirschtomaten

Spaghetti from Gragnano with shellfish, prawns, squid, octopus, mussels, clams and tomatoes

Spaghetti di Gragnano aux fruits de mer, crevettes, calamars, poulpe, moules, palourdes et tomates cerises

PIATTI DI PESCE FISCH / FISH MAIN DISHES / POISSON

Pesce persico alla Bissonese

con risotto alla Parmigiana

Egli-Filet "alla Bissonese" mit Parmesan risotto

Bissonese style perch filets with Parmesan risotto

Perche à la bissonaise avec risotto alla Parmigiana

36.--

Filetti di branzino alla mediterranea

capperi, pomodorini e olive taggiasche

Seebarschfilet nach Mediterraner art, Kapern, Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven

Sea bass fillets Mediterranean style, capers, cherry tomatoes and taggiasca olives

Filets de bar à la méditerranéenne, câpres, tomates cerises et olives taggiasca

36.--

Fritto misto di mare

calamari, gamberi, sarde, triglie servito con salsa tartare e agrodolce piccante

Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Tintenfisch, Garnelen, Sardinen, Meerbarbe, serviert

mit Tartarsoße und pikanter süß-saurer Soße

Mixed fried seafood, squid, prawns, sardines, mullet served with tartare sauce and spicy

sweet and sour sauce

Mélange de fruits de mer frits, calamars, crevettes, sardines, rougets servis avec sauce

tartare et sauce aigre-douce épicée

39.--

Tagliata di tonno scottato

guacamole e porro fritto

Gebratener Thunfisch in Scheiben mit Balsamico-Essig und Beeren

Sliced seared tuna with balsamic vinegar and berries

Tranches de thon saisi au vinaigre balsamique et aux baies

42.--

Pescato del giorno - min 2 pers

alla griglia, mediterranea o in crosta di sale

Fang des Tages gegrillt, mediterran oder in Salzkruste - min 2 Pers

Catch of the day grilled, Mediterranean or in a salt crust - min 2 pers.

Poisson du jour grillé, méditerranéen ou en croûte de sel - min 2 pers.

p.p. 56.--

Min. 2 pers.

Catalana di astice

pomodorini, cipolla e sedano

Hummer Catalana, Kirschtomaten, Zwiebeln und Sellerie

Lobster Catalan, cherry tomatoes, onion and celery

Homard Catalan, tomates cerises, oignon et céleri

56.--

PIATTI DI CARNE FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / VIANDE

Picaña alla griglia

con patate al forno e verdure grigliate
Picaña vom grill mit Bratkartoffeln und gegrilltes Gemüse
Picaña with roast potatoes and grilled vegetables
Picaña avec pommes de terre au four et légumes grillés

p.p. 43.--
Min. 2 pers.

Filetto di manzo alla griglia

con verdure alla piastra e patate
Gegrilltes Rinderfilet mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln
Grilled beef fillet with roasted vegetables and potatoes
Filet de bœuf grillé avec légumes grillés et pommes de terre

48.--

Orecchia di elefante di maiale

con rucola, pomodorini e patate fritte
Elefantenohr vom Schwein mit Rucola, Kirschtomaten und Bratkartoffeln
Pork elephant ear with rocket, cherry tomatoes and fried potatoes
Oreille d'éléphant de porc avec roquette, tomates cerises et pommes de terre sautées

39.--

Paillard di vitello

con verdure e patate al forno
Kalbpaillard mit Gemüse und Bratkartoffeln
Grilled veal paillard with vegetables and baked potatoes
Paillard de veau avec légumes et pommes de terre au four

39.--

Rollé di tacchinella

farcita con uvetta e pistacchio, Chatney al mango, instalata di cicorino e pomodori confittati
Putenbrötchen gefüllt mit Sultaninen und Pistazien, Mango-Chatney, Chicorée-Salat und konfierten Tomaten
Rolle of turkey stuffed with sultanas and pistachios, mango chatney, chicory salad and confit tomatoes
Rouleau de dinde, farci de raisins secs et de pistaches, chatney de mangue, salade de chicorée et tomates confites

37.--

DESSERT

Dolcezze casalinghe

Hausgemachte Süßigkeiten / Homemade sweets / Bonbons maison

Crema Catalana <i>Katalanische Creme</i> <i>Catalan cream</i> <i>Katalanische Creme</i>	12.--
Tiramisù all'ananas <i>Pineapple Tiramisu</i> <i>Ananas-Tiramisu</i> <i>Tiramisu à l'ananas</i>	12.--
Panna cotta al cocco <i>con mousse di cioccolato</i> <i>Kokosnuss-Panna-Cotta mit Schokoladenmousse</i> <i>Coconut panna cotta with chocolate mousse</i> <i>Panna cotta à la noix de coco et mousse au chocolat</i>	12.--
Cheese Cake ai frutti di bosco <i>Beeren-Käsekuchen</i> <i>Berry Cheese Cake</i> <i>Cheese Cake aux baies</i>	12.--
Tortino con cuore di cioccolato fondente <i>servito con gelato alla vaniglia</i> <i>Cupcake mit einem Herz aus dunkler serviert mit Vanilleeis</i> <i>Cupcake with a dark chocolate heart served with vanilla ice cream</i> <i>Cupcake au cœur de chocolat noir servi avec de la glace à la vanille</i>	13.--
Zabaione al marsala <i>con gelato alla vaniglia</i> <i>Zabaione mit Marsala mit Vanilleeis</i> <i>Zabaione with Marsala with vanilla ice cream</i> <i>Zabaione au Marsala avec glace à la vanille</i>	14.--
Sorbetto all'uva americana <i>uvetta sultanina con grappa ticinese</i> <i>Amerikanisches Traubensorbet, Sultaninen mit Tessiner Grappa</i> <i>American grape sorbet, raisins with Ticino grappa</i> <i>Sorbet au raisin américain, raisins secs à la grappa du Tessin</i>	12.--

Torte

Torten / Cakes / Gâteaux

Torte e crostate di nostra produzione <i>Hausgemachte Kuchen und Torten</i> <i>Home-made cakes and tarts</i> <i>Gâteaux et tartes faits maison</i>	12.--
Strudel di mele tiepido con salsa vaniglia <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße</i> <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i> <i>Strudel chaud aux pommes avec sauce vanille</i>	12.--

Affogati

Baileys <i>con gelato alla vaniglia</i> <i>Baileys mit Vanilleeis</i> <i>Baileys with vanilla ice cream</i> <i>Baileys avec glace à la vanille</i>	11.--
Caffè <i>con gelato alla vaniglia e caffè espresso</i> <i>Kaffee mit Vanilleeis und Espresso</i> <i>Coffee with vanilla ice cream and espresso</i> <i>Café avec glace à la vanille et espresso</i>	11.--
Gran Marnier <i>con gelato alla vaniglia</i> <i>Gran Marnier mit Vanilleeis</i> <i>Gran Marnier with vanilla ice cream</i> <i>Gran Marnier avec glace à la vanille</i>	11.--
Nocino <i>con gelato alla vaniglia e nocino</i> <i>Nocino mit Vanilleeis und Nocino</i> <i>Nocino with vanilla ice cream and nocino</i> <i>Nocino avec glace à la vanille et nocino</i>	11.--
Rhum <i>con gelato alla vaniglia e rhum</i> <i>Rhum mit Vanilleeis und Rum</i> <i>Rhum with vanilla ice cream and rum</i> <i>Rhum avec glace à la vanille et rhum</i>	11.--

Sorbetti

Senza liquore	Con liquore
Ohne Likör	Mit Likör
Without liqueur	With liqueur
Sans liqueur	Avec liqueur

Uvette sotto grappa e gelato all'uva americana <i>Rosinen in Schnaps und Eis Amerikanische Weintrauben</i> <i>Raisins in schnapps and american grapes ice cream</i> <i>Raisins secs dans du schnaps et de la glace Raisins américains</i>	12.--
Limone con Vodka <i>Zitrone mit Wodka</i> <i>Lemon with Vodka</i> <i>Citron à la Vodka</i>	7.-- 10.50
Mela con Calvados <i>Apfel mit Calvados</i> <i>Apple with Calvados</i> <i>Pomme au Calvados</i>	7.-- 10.--
Pompelmo rosa con Campari <i>Rosa Grapefruit mit Campari</i> <i>Pink Grapefruit with Campari</i> <i>Pamplemousse rose au Campari</i>	7.-- 10.50

La Palma

Frutta

Obs / Fruit / Fruits

Coppa di Fragole

*Erdbeer Cup
Strawberry Cup
Coupe de fraises*

10.50

Ananas fresco

*Frische Ananas
Fresh pineapple
Ananas frais*

10.50

Coppe gelato

Eiscreme-Becher / Ice cream cups / Coupes de glace

Danimarca

*Gelato alla vaniglia, cioccolata calda, panna
Dänisches Vanilleeis, heiße Schokolade, Sahne
Denmark vanilla ice cream, hot chocolate, cream
Glace à la vanille du Danemark, chocolat chaud, crème*

10.50

Romanoff

*Fragole, gelato vaniglia e fragola, panna
Romanoff-Erdbeeren, Vanille- und Erdbeereis, Sahne
Romanoff strawberries, vanilla and strawberry ice cream, cream
Fraises Romanoff, glace vanille et fraise, crème*

10.50

Gelati

Eiscremes / Ice creams / Glaces

Gelati alle creme

*Vaniglia, fragola, stracciatella
Vanille-, Erdbeer-, Stracciatella-Eis
Vanilla, strawberry, stracciatella ice cream
Glace à la vanille, à la fraise, à la stracciatella*

Sorbetti alla frutta

*Limone, pompelmo rosa, mela
Fruchtsorbets Zitrone, Pink Grapefruit, Apfel
Fruit sorbets lemon, pink grapefruit, apple
Sorbets aux fruits citron, pamplemousse rose, pomme*

1 pallina

1 Kugel

1 scoop

1 boule

4.50

2 palline

2 Kugeln

2 scoops

2 boules

7.--

3 palline

3 Kugeln

3 scoops

3 boules

10.50

4 palline

4 Kugeln

4 scoops

4 boules

12.--