

## ANTIPASTI

### VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'OEUVRE

	Porz. Antipasto Vorspeisenportion Appetizer portion Portion apéritif	Piatto unico Einzelgericht Single dish Plat unique
<b>Zuppetta fredda di pomodoro datterino</b> <i>feta greca e melanzane fritte</i> <i>Kalte Dattel-Tomaten-Suppe, griechischer Feta und frittierte Auberginen</i> <i>Chilled cherry tomato soup, Greek feta, and fried eggplant</i> <i>Soupe froide de tomates cerises, feta grecque et aubergines frites</i>	17.--	
<b>Gamberi al vapore in tre salse</b> <i>cocco, curry e al coriandolo</i> <i>Gedämpfte Garnelen in drei Saucen: Kokosnuss, Curry und Koriander</i> <i>Steamed prawns in three sauces: coconut, curry, and coriander</i> <i>Crevettes cuites à la vapeur avec trois sauces : coco, curry et coriandre</i>	27.--	
<b>Acciughe del Cantabrico con stracciatella di bufala</b> <i>pomodorini confittati e pan brioches</i> <i>Kantabrische Sardellen mit Büffel-Stracciatella-Käse, konfierten Kirschtomaten und Briochebrot</i> <i>Cantabrian anchovies with buffalo Stracciatella cheese, confitted cherry tomatoes and brioches bread</i> <i>Anchois de Cantabrie avec stracciatella di bufala</i> <i>tomates confites et pan brioches</i>	26.--	
<b>Ceviche di ricciola Hamachi marinata</b> <i>soia, lime, zenzero, coriandolo e cipolla rossa</i> <i>"Hamachi" Bernsteinmakrele-Ceviche mariniert, Sojasauce, Limette, Ingwer, Koriander und roter Zwiebel</i> <i>Marinated "Hamachi" amberjack ceviche, soy, lime, ginger, coriander, and red onion</i> <i>Ceviche de hamachi mariné et de sériole soja, citron vert, gingembre, coriandre et oignon</i>	29.--	
<b>Polpo rosticciato alla galiziana</b> <i>salsa aioli di patat</i> <i>Galicischer gegrillter Oktopus mit Kartoffel-Aioli-Sauce</i> <i>Galician-style grilled octopus with potato aioli sauce</i> <i>Poulpe grillé à la galicienne, sauce aioli aux pommes de terre</i>	32.--	
<b>Tartare di tonno e mango</b> <i>dressing al cetriolo e agave</i> <i>Thunfisch-Mango-Tatar mit Gurken-Agaven-Dressing</i> <i>Tuna and mango tartare with cucumber and agave dressing</i> <i>Tartare de thon et mangue, dressing au concombre et à l'agave</i>	28.--	36.--
<b>Tonnato di vitello al punto rosa</b> <i>fiore del cappero e carotine marinate</i> <i>Handwerklich hergestellte Bresaola aus Valtellina, serviert mit Taroz-Gratin</i> <i>Artisanal Bresaola from Valtellina served with taroz gratin</i> <i>Bresaola artisanale de la Valteline servie avec un gratin de taroz</i>	26.--	32.--
<b>Tartare di manzo di Simmenthal svizzera</b> <i>burratina e acciughe del Cantabrico</i> <i>Simmentaler Rindertatar mit Burratina und Cantabrische Anchovis</i> <i>Swiss Simmental beef tartare with burratina and Cantabrian anchovies</i> <i>Tartare de boeuf Simmental suisse, burratina et anchois du Cantabrique</i>	29.--	37.--

## INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

**Verde** 11.--  
*Grüner Salat*  
*Green salad*  
*Salade verte*

---

**Mista** 14.--  
*Gemischter Salat*  
*Mixed salad*  
*Salade composée*

---

**Pomodori ramati con cipolla di Tropea** 13.--  
*Strauch-Tomaten mit Tropea-Zwiebeln*  
*Ramato tomatoes with Tropea onion*  
*Tomates Auburn avec oignons Tropea*

---

**Caprese con mozzarella di bufala** 19.--  
*Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella*  
*Caprese- tomatoes with buffalo mozzarella*  
*Caprese- tomates avec mozzarella de bufflonne*

---

**Nizzarda** 25.--  
*Nicoise-Salat*  
*Nicoise salad*  
*Salade niçoise*

---

## 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 genovese** 26.--  
*patate e fagiolini*  
*Trofie mit Genueser Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen*  
*Trofie with Genoese pesto, potatoes, and green beans*  
*Trofie au pesto génois, pommes de terre et haricots verts*

---

**Risotto limone e basilico** 29.--  
*capasante scottate e limone candito*  
*Zitronen-Basilikum-Risotto mit angebratenen Jakobsmuscheln und kandierter Zitrone*  
*Lemon and basil risotto with seared scallops and candied lemon*  
*Risotto au citron et basilic, coquilles Saint-Jacques poêlées et citron confit*

---

**Ravioli di pasta fresca di branzino** 32.--  
*ai quattro pomodori e profumo di timo limonato*  
*Kartoffelgnocchetti mit 'Nduja, Stracciatella und Pulver aus Taggiasca-Oliven*  
*Potato gnocchetti with 'nduja, stracciatella and Taggiasca olive powder*  
*Gnocchetti aux pommes de terre 'nduja, Stracciatella et poudre d'olive Taggiasca*

---

**Paccheri ai frutti di mare** 29.--  
*Seppie, calamari, gamberi e cozze*  
*Paccheri mit Meeresfrüchten: Tintenfisch, Calamari, Garnelen und Muscheln*  
*Paccheri with seafood: cuttlefish, squid, prawns, and mussels*  
*Paccheri aux fruits de mer : seiches, calamars, crevettes et moules*

---

## Spaghetti all'astice mantecati con la sua bisque

*pomodorino datterino e basilico*

*Spaghetti mit Hummer, gepeitscht mit seiner Bisque, Kirschtomaten und Basilikum*

*Spaghetti with lobster whipped with its bisque cherry tomato and basil*

*Spaghetti au homard fouetté avec sa bisque, tomate cerise et basilic*

38.--

## PIATTI DI PESCE

FISCH / FISH MAIN DISHES / POISSON

### Pesce persico alla Bissonese

*con risotto alla Parmigiana*

*Egli-Filet "alla Bissonese" mit Risotto 'Parmigiana' Art*

*Bissonese style perch filets with risotto 'parmigiana' style*

*Perche à la bissonaise avec risotto alla "Parmigiana"*

39.--

### Tonno scottato in crosta di sesamo

*crème fraîche e avocado*

*In Sesamkruste angebratener Thunfisch mit Crème fraîche und Avocado*

*Seared tuna in sesame crust with crème fraîche and avocado*

*Thon saisi en croûte de sésame avec crème fraîche et avocat*

41.--

### Filetti di branzino alla ligure

*pomodorini, patate, pinoli e olive taggiasche*

*Seebarschfilets nach ligurischer Art, Kirschtomaten, Kartoffeln, Pinienkerne und*

*Taggiasche-Oliven*

*Sea bass fillets Ligurian style, cherry tomatoes, pine nuts and taggiasche olives*

*Filets de bar à la ligurienne, tomates cerises, pommes de terre, pignons de pin et olives*

*taggiasche*

38.--

### Grigliata mista di pesce

*filetto di branzino, salmone, rombo, gambero, calamari, polpo, verdure, grigliate e patate*

*Gemischtes Fischgrill: Seebarschfilet, Lachs, Heilbutt, Garnele, Calamari, Oktopus,*

*gegrilltes Gemüse und Kartoffeln*

*Mixed grilled fish: sea bass fillet, salmon, turbot, prawn, squid, octopus, grilled vegetables, and potatoes*

*Grillade mixte de poissons : filet de bar, saumon, turbot, crevettes, calamars, poulpe, légumes grillés et pommes de terre*

56.--

### Pescato del giorno – min 2 pers

*alla griglia, mediterranea, carciofi e patate o in crosta di sale*

*Fang des Tages gegrillt, mediterran, Artischocken und Kartoffeln oder in einer*

*Salzkruste- min 2 Pers*

*Catch of the day grilled, Mediterranean, artichokes and potatoes or in a salt crust – min 2 pers.*

*Poisson du jour grillé, méditerranéen, artichauts et pommes de terre ou en croûte de sel- min 2 pers.*

p.p. 56.--

Min. 2 pers.

### Fritto misto di mare

*calamari, gamberi, acciughe, triglie e merluzzo, servito con maionese al wasabi e salsa agrodolce piccante*

*Gemischter Meeresfrüchte-Frittier: Calamari, Garnelen, Anchovis, Rotbarben und Kabeljau,*

*serviert mit Wasabi-Mayonnaise und würzigem süß-sauren Dip*

*Mixed seafood fritto: squid, prawns, anchovies, red mullet, and cod, served with wasabi mayonnaise and spicy sweet and sour sauce*

*Friture mixte de fruits de mer : calamars, crevettes, anchois, rougets et cabillaud, servi avec mayonnaise au wasabi et sauce aigre-douce épicée*

44.--

## PIATTI DI CARNE FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / VIANDE

### Picanha di manzo alla griglia – min 2 pers

*patate al forno e verdure grigliate*

*Gegrilltes Rinder-Picanha – mindestens 2 Personen, mit Ofenkartoffeln und gegrilltem Gemüse*

*Grilled beef picanha – min 2 persons, with roasted potatoes and grilled vegetables*

*Picanha de bœuf grillée – pour min 2 personnes, avec pommes de terre rôties et légumes grillés*

46.—

P.P.

### Tagliata di cuore di tomahawk alla rosberpierre

*rucola, pomodorini e aceto tradizionale di Modena*

*Tomahawk-Herz-Steak nach Robespierre-Art mit Rucola, Kirschtomaten und traditioneller Modena-Essig*

*Sliced tomahawk heart Robespierre style, rocket, cherry tomatoes, and traditional Modena vinegar*

*Emincé de cœur de tomahawk à la rosberpierre*

*roquette, tomates cerises et vinaigre de Modène traditionnel*

52.--

### Filetto di manzo alla Stroganoff

*riso pilaf*

*Rinderfilet Stroganoff mit Pilaw-Reis*

*Beef Stroganoff with pilaf rice*

*Filet de bœuf Stroganoff avec riz pilaf*

44.--

### Coniglio porchettato

*cipollotto brasato e patate al forno*

*Porchetta-Rabbit mit geschmortem Frühlingszwiebel und Ofenkartoffeln*

*Porchetta-style rabbit with braised spring onions and roasted potatoes*

*Lapin en porchetta avec oignons nouveaux braisés et pommes de terre rôties*

38.--

### Millefoglie di filetto di manzo alla plancia

*foie gras e ciliegie caramellate*

*Rinderfilet-Millefeuille vom Grill mit Foie Gras mit karamellisierten Kirschen*

*Grilled beef fillet millefeuille with foie gras with caramelized cherries*

*Millefeuille de filet de bœuf à la plancha foie gras avec cerises caramélisées*

46.--

### Paillard di vitello

*con verdure e patate al forno*

*Kalbfleisch-Paillard mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln*

*Veal paillard with vegetables and baked potatoes*

*Paillard de veau avec légumes et pommes de terre au four*

45.--

## DESSERT

Dolcezze casalinghe

Hausgemachte Süßigkeiten / Homemade sweets / Bonbons maison

### **Cheese cake ai frutti di bosco**

*Käsekuchen mit Waldfrüchten*

*Berry cheesecake*

*Cheesecake aux fruits rouges*

**13.--**

### **Tiramisù classico con savoiardo tradizionale piemontese**

*Klassisches Tiramisu mit traditionellen piemontesischen Löffelbiskuits*

*Classic tiramisu with traditional Piedmontese ladyfingers*

*Tiramisu classique avec des doigts de dame traditionnels du Piémont*

**12.--**

### **Crema catalana all'arancia**

*Orangen-Crema Catalana*

*Orange crema catalana*

*Crème catalane à l'orange*

**12.--**

### **Tortino con cuore di cioccolato fondente**

*servito con gelato alla vaniglia*

*Cupcake mit einem Herz aus dunkler serviert mit Vanilleeis*

*Cupcake with a dark chocolate heart served with vanilla ice cream*

*Cupcake au cœur de chocolat noir servi avec de la glace à la vanille*

**13.--**

### **Panna cotta al passion fruit**

*salsa al cioccolato fondente*

*Passionsfrucht-Panna Cotta mit dunkler Schokoladensauce*

*Passion fruit panna cotta with dark chocolate sauce*

*Panna cotta au fruit de la passion avec sauce au chocolat noir*

**12.--**

### **Zabaione al marsala**

*con gelato alla vaniglia*

*Zabaione mit Marsala mit Vanilleeis*

*Zabaione with Marsala with vanilla ice cream*

*Zabaione au Marsala avec glace à la vanille*

**13.--**

### **Zabaione con gelato alla vaniglia**

*Eierlikör mit Vanilleeis*

*Eggnog with vanilla ice cream*

*Lait de poule avec glace à la vanille*

**14.50**