

Ristorante

SAPORI

e Pizzeria



APERITIF

Prosecco Asolo Rissieri Bresolin, 10cl 12
Enrico Bresolin, Prosecco, Veneto, Italien

Champagner Grand Assemblage, 10cl 19
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne Jeeper

Limoncello Spritz 15
Prosecco, Limoncello, Limette
Prosecco, Limoncello, Lime

Aperol Spritz 15
Prosecco, Aperol, Orange, Minze
Prosecco, Aperol, Orange, Mint

Campari Spritz 15
Prosecco, Campari, Orange
Prosecco, Campari, Orange

Negroni 20
Bombay Sapphire, Antica Formula, Campari
Bombay Sapphire, Antica Formula, Campari

Birra regionale, Monsteiner Huusbier	30cl	7
Regionales Bier, Monsteiner Huusbier	50cl	12
<i>Regional beer, Monsteiner Huusbier</i>		

Birra regionale, grano Monsteiner Husträffel	50cl	10
Regionales Bier, Monsteiner Husträffel Weizen		
<i>Regional beer, Monsteiner Husträffel wheat</i>		

Birra svizzera, Feldschlösschen	30cl	7
Schweizer Bier, Feldschlösschen	50cl	12
<i>Swiss beer, Feldschlösschen</i>		



ANTIPASTI E INSALATE

 **Insalata Mista di Stagione 15**
Gemischter Salat der Saison
Mixed salad of the season

 **Burratina Artigianale con Verdure di stagione e Pesto al basilico 24**
Burratina mit saisonalem Gemüse und Basilikum Pesto
Artisanal burratina with seasonal vegetables and basil pesto

Carpaccio di Gamberi, citronette al limone e erba cipollina 24
Garnelencarpaccio mit Zitrone und Schnittlauch
Prawns carpaccio with lemon dressing and chives

Vitello Tonnato con fiori di Capperi 32
Vitello Tonnato mit Kapernblüten
Vitello tonnato with caper flowers

Carpaccio di Manzo con Topinambur e Cipollini glassati 28
Rindercarpaccio mit Topinambur und glasierten Silberzwiebeln
Beef carpaccio with Jerusalem Artichokes and glazed Cipollini onions

Polpo Grigliato con vinaigrette piccante al Limoncello 26
Gegrillter Oktopus mit pikanter Zitronenvinaigrette
Grilled octopus with spicy lemon vinaigrette

Prosciutto crudo S.Daniele 24 Mesi con Fett'unta al Pesto di Pomodoro 32
per due persone
Rohschinken San Daniele 24 Monate mit gegrilltem Brot und Tomatenpesto, für 2 Personen
Prosciutto San Daniele 24 months with grilled bread und tomato pesto, for 2 Persons





PRIMI E ZUPPE

  **Penne Verrigni all'Arrabbiata con Olive Taggiasca e Acciughe (possibile anche vegano) 26**
Penne Verrigni all'Arrabbiata mit Taggiasca Oliven und Sardellen (vegan erhältlich)
Penne Verrigni Arrabiata style with Taggiasca olives and anchovies (vegan possible)

 **Paccheri al Pomodoro di San Marzano Stracciatella e Basilico 26**
Paccheri mit S. Marzano Tomate Stracciatella und Basilikum
Paccheri with S. Marzano tomatoes Stracciatella cheese and basil

Gnocchi con Crema di Porcini e Cozze 26
Gnocchi mit Steinpilz-Creme und Muscheln
Gnocchi with Porcini mushroom cream and mussels

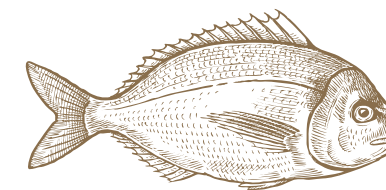
Ravioli di Zucca con Burro nocciola e Amaretti 26
Kürbis Ravioli mit Nussbutter und Amaretti
Pumpkin ravioli with brown butter and amaretti

Risotto Acquerello alla Barbabietola con fonduta di Gorgonzola 24
Acquerello Risotto mit Randen und Gorgonzolafondue
Acquerello beetroot risotto with gorgonzola fondue

Tagliatelle fatte in Casa con Ragout di Vitello Svizzero e Finferli 32
Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout vom Schweizer Kalb und Pfifferlingen
Homemade Tagliatelle with ragout of swiss veal and chanterelles mushrooms

Linguine con crema di cime di rapa, Gamberi piccanti e Mollica di pane Croccante 28
Linguine mit CIME DI RAPA Crème, pikante Garnelen, Stängelkohl und Semmelbrösel
Linguine with CIME DI RAPA cream, spicy prawns, stalk cabbage and crispy bread crumbs

 **Ribollita Toscana 15**
Klassisch-italienische Gemüsesuppe mit rot Kabis
Classic italian vegetable soup



SECONDI

Scottadito di Agnello con macco di fave e cicoria A.O.P. 54
Lammkotelett mit Favabohnen und Chicorée
Lamb chops with Fava beans and Chicory

Filetto di Manzo 160 g con Patate arrostate e broccoletti 68
Rinderfilet 160 g mit Bratkartoffeln und wildem Brokkoli
Beef Filet 160 g with roasted potatoes and wild broccoli

Sovraccoscia di Pollo al mattone con Spinaci, Cardoncelli e Salsa alla Diavola 42
Poulet Oberschenkel «Al Mattone» mit Kräuterseitlingen und Diavola-Sauce
Poulet "al Mattone Style" with spinach, king mushrooms and Diavola sauce

Ossobuco di Vitello con risotto allo Zafferano e Gremolata 52
Kalbs-Ossobuco mit Safran Risotto und Gremolata
Veal Ossobuco with saffron risotto and Gremolata

Fritto Misto di Calamari e Gamberi con salsa Tartara 36
Fritto Misto vom Tintenfisch und Garnelen mit Tartar- oder Remouladen-Sauce
Mixed fried squid and prawns with tartar- or remoulade sauce

Branzino al cartoccio con Salsa all'Acqua Pazza 45
Wolfsbarsch im Ofen im gebacken «al Cartoccio» mit Acquapazza-Sauce
Baked Sea Bass "al Cartoccio" with Acquapazza sauce



Contorni

Insalata di Ruccola e scaglie di Parmigiano 7
Rucola Salat mit Parmesan
Rocket salad with parmesan

Caponata di verdure stagionali 8
Gebratenes saisonales Gemüse
Roasted seasonal vegetables

Risotto allo Champagne 14
Champagnerrisotto
Champagne risotto

Tagliatelle al burro fatte in casa con Tartufo nero 12
Hausgemachte Tagliatelle mit Butter und schwarzem Trüffel
Homemade Tagliatelle with butter and black truffle

Patate arrostate al rosmarino 8
Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin
Roasted potatoes with rosemary



PIZZE TRADIZIONALI

-  **Marinara Classica 20**
Pomodoro, Olio extravergine di Oliva, Aglio
Tomaten, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch
Tomato, extra virgin olive oil, garlic
-  **Margherita 21**
Pomodoro, Mozzarella, Basilico
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Tomato, mozzarella, basil
- Prosciutto e Funghi 25**
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
- Quattro Stagioni 26**
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Carciofi, Funghi, Olive Taggiasca
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Pilze, Taggiasca Oliven
Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, Taggiasca olives
-  **Vegetariana 24**
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Carciofi, Funghi, Basilico
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Pilze, Basilikum
Tomato, mozzarella, zucchini, aubergines, artichokes, mushrooms, basil
- Diavola 25**
Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami
Tomato, mozzarella, spicy salami
- Tonno e Cipolle 26**
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle rosse
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
Tomato, mozzarella, tuna, red onions



PIZZE SPECIALI

- Bella Napoli 29**
Pomodoro, Pomodorini, Acciughe, Mozzarella di Bufala, Olive Taggiasca
Tomaten, Cherrytomaten, Sardellen, Büffelmozzarella, Taggiasca Oliven
Tomato, cherry tomatoes, anchovies, buffalo mozzarella, Taggiasca olives
- Parma 32**
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma, Basilico
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Basilikum
Tomato, mozzarella, rocket, parma ham, basil
- Calzone 29**
Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Prosciutto cotto, Ricotta
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Kochschinken, Ricotta
Tomato, mozzarella, spinach, cooked ham, ricotta cheese
-  **Quattro Formaggi 31**
Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano, Noci
Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan, Walnüsse
Mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, walnuts
-  **Pizza al Tartufo 34**
Panna acida, Funghi, Tartufo
Sauerrahm, Champignons, Trüffel
Sour cream, mushrooms, truffle





DOLCI

 **Tiramisu 16**
Tiramisu
Tiramisu

Affogato alla Nocciola 9
Espresso mit Haselnusseis
Espresso with hazelnut ice cream

Frutti Rossi, Crema Diplomatica 14
Rote Beeren mit Vanille Crème
Red berries with vanilla cream

 **Vegan Mousse di cioccolato calda, Composta di pere, per due persone 28**
Warmes Schokoladenmousse mit Birnenkompott, für 2 Personen
Warm chocolate mousse with pear compote, for 2 People

Selezione artigianale di Gelati e Sorbetti 5
Auswahl an Glacés und Sorbets, pro Kugel
Selection of ice creams and sorbets, per scoop

Vaniglia
Vanille
Vanilla

Cioccolato latte di fieno
Schokolade Bergheumilch
Chocolate hay milk

Cioccolato Cru Chuao 68%
Schokolade Cru Chuao 68%
Chocolate Cru Chuao 68%

Pistacchi
Pistazien
Pistachio

 **Fragola**
Erdbeere
Strawberry

Espresso
Espresso
Espresso

Caramello salato
Salzkaramell
Salted caramel

 **Limone di Amalfi**
Amalfi Zitrone
Amalfi lemon

 **Lamponi**
Himbeeren
Raspberries

Panna acida
Sauerrahm
Sour cream

Gelato alla nocciola
Haselnusseis
Hazelnut ice cream

 **Vegetariano**
Vegetarisch
Vegetarian

 **Vegano**
Vegan
Vegan

 **Piatto signature**
Spezialität des Hauses
Signature Dish

 **Genolier Foundation - Donazione 2**
Genolier Foundation - Spende 2
Genolier Foundation - Donation 2

Manzo Svizzera
Rind Schweiz
Beef Switzerland

Vitello Svizzera
Kalb Schweiz
Veal Switzerland

Maiale Svizzera/Italia
Schwein Schweiz/Italien
Pork Switzerland/Italy

Pollame Svizzera
Geflügel Schweiz
Poultry Switzerland

Branzino Svizzera/Italia
Wolfsbarsch Schweiz/Italien
Sea bass Switzerland/Italy

Agnello New Zeland
Lamm New Zeland
Lamb New Zeland

Calamari Italia
Tintenfisch Italien
Squid Italy

Cozze Italia
Miesmuscheln und Venusmuscheln Italien
Clams Italy

Tonno Italia
Thunfisch Italien
Tuna Italy

Acciughe Italia
Sardellen Italien
Anchovies Italy

Gamberi Vietnam
Garnelen aus Vietnam
Prawns from Vietnam

Polpo Italia
Oktopus Italien
Octopus Italy

Dichiarazione
Deklaration
Declaration

È possibile ottenere informazioni sugli allergeni dai nostri dipendenti.
Auskunft über Allergene können Sie bei unseren Mitarbeitern einholen.
You can obtain information about allergens from our employees.

