

FOCACCE E PIZZE

Focaccia olio e rosmarino Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	12.5
Focaccia con prosciutto crudo Parmaschinken	18.5
Pizza margherita Tomaten, Mozzarella	15.5 22.5
Pizza marinara Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	15.5 22.5
Pizza napoletana Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	16.5 24.5
Pizza prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	16.5 24.5
Pizza prosciutto crudo di Parma, rucola e mascarpone Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Mascarpone	21.5 27.5
Pizza quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven	19.5 25.5
Pizza bianca ortolana Mozzarella, Basilikum, Gemüse	18.5 24.5
Pizza calabrese Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven	19.5 25.5
Pizza frutti di mare Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch	20.5 26.5
Pizza tonno Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thon	18.5 24.5
Pizza bianca con Carpaccio di tonno Thunfischcarpaccio, Rucola, Kirschtomaten	21.5 27.5
Pizza bianca con Mortadella Mortadella, Burrata, Pistazien	19.5 25.5
Per ogni ingrediente supplementare Zuschlag pro zusätzliche Beilage	2
Per ogni ingrediente supplementare come: Bufala, crudo, frutti di mare e tonno Zuschlag pro zusätzliche Beilage wie: Büffelmozzarella, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Thunfisch	4



PER I BAMBINI

Casarecce fatte in casa al burro Hausgemachte Casarecce, Buttersauce	11.5
Casarecce fatte in casa al sugo Hausgemachte Casarecce, Tomaten, Basilikum	12.5
Pizza orsetto Tomaten, Mozzarella	13.5
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes frites	15.5

FLEISCHDEKLARATION

Kalbfleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz / Poulet: Schweiz / Kaninchen: Schweiz
Rindfleisch Fassona: Italien
Rindfleisch Filet: Irland
Lamm: Neuseeland / Australien

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber.



Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.



Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

APERITIVO

Piatto aperitivo	21.5
Salami, Parmaschinken, Mortadella, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino Sardo, getrocknete Tomaten, Oliven, Peperoni	

GLI ANTIPASTI

Bruschetta ai pomodorini misti e basilico	14.5
Geröstete Brotscheiben, gemischte Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum	
La frittura di calamari alla paprica	21.5 28.5
Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebelkonfitüre	
Carpaccio di tonno con verdure croccanti	24.5 34.5
Marinierter Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht	

LE INSALATE

Insalata verde del mercato	12.5
Grüner Blattsalat	
Insalata di spinaci con ricotta, pere e nocciole	16.0
Spinatsalat, Ricotta, Birne, Haselnüsse	
Valeriana con uovo, pancetta e crostini	17.5
Nüsslersalat, gekochtes Ei, Speck, Croutons	
Mozzarella di Bufala con pomodorini misti	18.5
Büffelmozzarella, gemischte Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl	

I PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bottarga	21.5 28.5
Spaghetti, Butter, Meeräschenrogen	
Gnocchetti Sardi fatti in casa con ceci e cozze	25.5 32.5
Hausgemachte Gnocchetti Sardi, Kichererbsen, Miesmuscheln	
Pici fatti in casa al ragù bianco	25.5 32.5
Hausgemachte Pici, Kalbshackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Salbei	
Casarecce fatte in casa con salsiccia	25.5 32.5
al finocchietto, funghi misti e pomodorini Hausgemachte Casarecce, Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln, Pilze, gemischte Kirschtomaten	

RISOTTI

Risotto con Gorgonzola e fichi	22.5 29.5
Carnaroli Risotto, Gorgonzola, Feigen	
Risotto ai frutti di mare	25.5 32.5
Carnaroli Risotto, Meeresfrüchte	

I SECONDI PIATTI

MARE

Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone	42.5
Wolfsbarschfilet, marinierter Thunfisch, Salbei, Spinat, Weissweinjus, Zitrone, Caponata, Carnaroli Risotto	
Gamberoni piccanti cotti in padella	42.5
Riesencrevetten, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Caponata, Tagliatelle	

LE CARNI

Saltimbocca di vitello alla romana	42.5
Kalbsschnitzel, Rohschinken, Salbei, Marsalajus, Spinat, Risotto	

PIEMONTE

AL LAGO

PIEMONTESISCHE SPEZIALITÄTEN

MINESTRA

Crema di patate al tartufo nero	14.5
Kartoffelcremesuppe, schwarzer Trüffel, Trüffelöl	

GLI ANTIPASTI

Uova all'occhio di bue	11.5 16.5
Ein oder zwei Spiegeleier, schwarzer Trüffel, Trüffelöl	
Carne cruda di manzo al tartufo nero	25.5 34.5
Rindstatar, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Essiggurke, Zwiebeln, Kapern, schwarzer Trüffel, Toast, Trüffelbutter	

I PRIMI PIATTI

Agnolotti dal plin su salsa di Brasato con fonduta di Castelmagno	22.5 29.5
Piemontesische Teigtaschen, Rindfleischfüllung, Brasato-Sauce, Castelmagno-Käse	
Tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale	22.5 29.5
Hausgemachte Tagliatelle, Wildschweinragout, gemischte Kirschtomaten	
Tajarin fatti in casa al tartufo nero	24.5 31.5
Hausgemachte Tajarin, schwarzer Trüffel, Trüffelöl	
Gnocchi di Zucca con salsa al Parmigiano	19.5 26.5
Kürbis-Gnocchi, Parmesansauce	

RISOTTI

Risotto al radicchio rosso e Castelmagno	19.5 26.5
Carnaroli Risotto, roter Chicorée, Castelmagno-Käse	
Risotto al tartufo nero con lardo e uovo affogato	25.5 32.5
Carnaroli Risotto, schwarzer Trüffel, Speck, pochiertes Ei	

I SECONDI PIATTI

Tagliata di Fassona piemontese con bagnet verde e rosso, patate al rosmarino, rucola, Grana Padano	52.5
Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, grüne & rote piemontesische Sauce, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Grana Padano	
Scaloppine di vitello al tartufo nero	44.5
Kalbsschnitzel, Trüffelsauce, schwarzer Trüffel, Tagliatelle	
Brasato di manzo con purè di patate al tartufo nero	39.5
Rindsschmorbraten, Nebbiolo-Sauce, getrüffelter Kartoffelstock	
Filetto di manzo al tartufo nero	54.5
180g Filet vom Irish Beef, Trüffelsauce, Trüffelbutter, Spinat, Rosmarinkartoffeln	

I TARTUFI

Veredeln Sie jedes Gericht nach Ihrem Gusto mit schwarzem oder weissem Trüffel:

Schwarzer Trüffel / p. Gramm	1g	3.0
Weisser Trüffel (Vorbestellung)		Tagespreis

