

Vorspeisen / Antipasti / Starters / Hors d'oeuvres

Insalata verde o mista condita al tavolo (vegano)	12.00 / 15.00
Grüner oder Gemischter Salat am Tisch mariniert (Vegan) <i>Green or mixed salad, marinated at your table (vegan)</i> Salade verte ou mixte, marine à votre table (végan)	
Caesar`s salat, pomodori confit, speck, Grana, olive, con/senza petto di pollo	32.00 / 19.00
Caesar`s Salat, konfierte Tomaten, Speck, Grana, Oliven mit/ohne Pouletbrust <i>Caesar`s salad, tomatoes confit, bacon, Grana, olives, with/without chicken breast</i> Salade Caesar, tomates confites, lard, Grana, olives avec/sans suprême de poularde	
Burrata, insalata di pomodorini, pesto all` aglio orsino	21.00
Cremige Burrata, bunter Cherrytomatensalat, Bärlauchpesto <i>Creamy burrata, cherry tomatoes salad, wild garlic pesto</i> Burrata crémeuse, salade aux tomates cerises, pesto à l`ail des ours	
Carpaccio di polpo, finocchio, sakura, olive taggiasche	26.00
Oktopus Carpaccio, Fenchel, Sakura, Taggiasca Oliven <i>Octopus carpaccio, fennel, sakura, taggiasca olives</i> Carpaccio de poulpe, fenouil, sakura, olives taggiasca	
Culatello di Zibello, quenelles di Grana, aceto balsamico antico	28.00
Culatello di Zibello, Nocken von Grana, alter Balsamico <i>Culatello di Zibello, dumplings of Grana, old balsamic vinegar</i> Culatello di Zibello, quenelles de Grana, vieux vinaigre balsamique	
Tartar di manzo tagliata a mano, pinsa tostata	36.00
Handgeschnittenes Rindstartar, getoastete Pinsa <i>Handcut beef tartar, toasted Pinsa</i> Tartare de boeuf coupé à main, Pinsa croustillant	

Suppen / Zuppe / Soups / Potages

Zuppa del giorno Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Potage du jour	14.00
Zuppa fredda di cetrioli e panna acida con aneto e salmone affumicato Kalte Gurken-Sauerrahmsuppe mit Dill und Rauchlachsstreifen <i>Cold cucumber and sour cream soup with dill and smoked salmon strips</i> Soupe froide de concombre et de crème fraîche à l'aneth et saumon fumé	16.00
Zuppa di pomodoro al basilico (vegano) Tomatensuppe mit Basilikum (vegan) <i>Tomato soup with basil (vegan)</i> Soupe de tomates au basilic (végan)	14.00
Consommé con Uovo Rinderkraftbrühe mit Ei <i>Consommé with Egg</i> Consommé avec oeuf	12.50

Zwischengänge / Primi / Intermediates / Entremets

Paccheri "Mono", pomodori freschi, limone, basilico	18.00 / 32.00
Paccheri 'Mono', frische Tomaten, Zitrone, Basilikum	
<i>Paccheri 'Mono', fresh tomatoes, lemon, basil</i>	
Paccheri 'Mono', tomates fraîches, citron, basilic	
Gnocchi con pesto di aglio orsino, mozzarella, pomodori ciliegini	18.00 / 32.00
Gnocchi mit Bärlauchpesto, Mozzarella, Cherrytomaten	
<i>Gnocchi with wild garlic pesto, mozzarella, cherry tomatoes</i>	
Gnocchi au pesto d'ail des ours, mozzarella, tomates cerises	
Spaghettone Cacio e Pepe	17.00 / 29.00
Spaghettone Cacio e Pepe	
<i>Spaghettone Cacio e Pepe</i>	
Spaghettone Cacio e Pepe	
Verdure in tempura con guacamole (vegano)	32.00
Tempuragemüse mit Guacamole (vegan)	
<i>Tempura vegetables with guacamole (vegan)</i>	
Tempura de légumes avec guacamole (végan)	

Fisch / Pesce / Fish / Poissone

Tonno saku alla griglia, cous cous con verdure, datterini confit 49.00
Gegrillter Saku Tuna, Wurzelgemüse-Cous Cous, konfierte Datteltomaten
Grilled saku tuna, root vegetables cous cous, datterini confit
Thon Saku grillé, cous cous aux racines, datterines confits

Branzino alla mediterranea, patate lesse 49.00
Wolfsbarsch mediterrane Art, Salzkartoffeln
Seabass Mediterranean style, boiled potatoes
Loup de mer à la Méditerranée, pommes nature

Capesante, crema di piselli, salsa al bacon, chips di pancetta, sakura 45.00
Gebratene Jakobsmuscheln, Erbsencreme, Specksauce, Pancettachips, Sakura
Sautéed scallops, pea cream, bacon sauce, pancetta chips, sakura
Saint-Jacques sautées, crème de petits pois, sauce au lard, chips de pancetta, Sakura

Fleisch / Carne / Meat / Viande

Filetto di manzo, ratatouille, millefoglie di patate, chimichurri 54.00
Rindsfilet, Ratatouille, Kartoffel-Millefeuille, Chimichurri
Beef fillet, ratatouille, potato millefeuille, chimichurri
Filet de bœuf, ratatouille, millefeuille de pommes de terre, chimichurri

Bistecca di vitello in crosta di erbe, purè di patate dolci, salsa alla spugnola 54.00
Gegrilltes Kalbssteak mit Kräuterkruste, Süsskartoffelstock, Morchelrahmsauce
Grilled veal steak with herb crust, mashed sweet potatoes, morel cream sauce
Steak de veau grillé en croûte d'herbes, purée de patates douces, sauce à la crème aux morilles

Petto d'anatra arrosto rosa, patate mediterranee e verdure, pepe di Szechuan 44.00
Rosa gebratene Entenbrust, mediterranes Kartoffelgemüse, Szechuanpfeffer
Roasted duck breast, Mediterranean potato vegetables, Szechuan pepper
Magret de canard rôti rose, légumes et pommes de terre méditerranéées, poivre du Sichuan

Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

<p>Crostatina al limone brûlé Geflämmte Zitronen-Baisertarte <i>Flamed lemon meringue tart</i> Tarte meringuée au citron</p>	<p>16.00</p>
<p>Torta Setteveli con ganache al cioccolato Settevelitorte mit Schokoladenganache <i>Setteveli tarte with chocolate ganache</i> Gâteau 'Setteveli' avec ganache au chocolat</p>	<p>16.00</p>
<p>Sorbetto al mango, riduzione di passoa, meringa Mangosorbet, Passoareduktion, Meringue <i>Mango sorbet, passoa reduction, meringue</i> Sorbet à la mangue, réduction de passoa, meringue</p>	<p>14.00</p>

am Tisch / al Tavolo / at the table / à la table

<p>Crêpes Suzettes (ab zwei Personen/from 2 people/da 2 persone) Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille</p>	<p>pro Person 27.00</p>
<p>Ananas flambé Gelato al cocco / Kokoseis / coconut ice cream / Glace au noix de coco</p>	<p>pro Person 22.00</p>
<p>Marsala Sabayon Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille</p>	<p>pro Person 18.00</p>

<p>Affogato al caffè Affogato al caffè (Espresso, Vanilleeis) <i>Affogato al caffè (espresso, vanilla ice cream)</i> Affogato al caffè (espresso, glace à la vanille)</p>	<p>8.50</p>
<p>3 Formaggi dalla Bregaglia, pane alla frutta, senape di fichi 3 Käse von der Hofkäserei Pungell, hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf <i>3 cheeses from Bregaglia, homemade fruit bread, fig mustard</i> 3 fromages du Bregaglia, pain aux fruits fait maison, moutarde aux figues</p>	<p>19.00</p>
<p>Gelati: Vaniglia, Cioccolata, Fragola, Caffè, Cocco Sorbetti: Limone, Lampone, mango Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Kokos Sorbets: Zitrone, Himbeer, Mango <i>Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, mocca, coconut</i> <i>Sorbets: lemon, raspberry, mango</i> Glaces: vanille, chocolat, fraise, mocca, noix de coco Sorbets: citron, framboise, mangue</p>	<p>5.00</p>
<p>Pro Kugel / per pallina / per scoop / la boule</p>	<p>5.00</p>