

Provenienza panificati:
Svizzera, Francia.

Provenienza carni:
Svizzera, Italia.

Provenienza pesce di mare:
Mediterraneo, Pacifico e Atlantico.

Il pesce destinato alla consumazione a crudo è trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura.

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.

Origin of bread products: Switzerland, France.

Origin of meat: Switzerland, Italy.

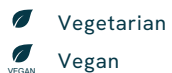
Origin of sea fish: Mediterranean Sea and Atlantic Ocean.

Fish intended for raw consumption undergoes a temperature abatement process.

All details on substances that may cause allergies or other unwanted reactions will be provided by our staff upon request.

MENU

AUTUNNO 2026



STARTERS / ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO chf 26.-
condita con salsa del Cala, crostini di pane tostato, burro e misticanza
Beef tartare seasoned with Cala's signature sauce, toasted bread
crostini, butter and mixed baby salad

VITELLO TONNATO chf 27.-
cotto al punto rosa con salsa tonnata home-made
Pink-cooked veal with homemade tuna sauce

TORTA SALATA AI FUNGHI PORCINI ED EDAMER  chf 18.-
con fonduta di Grana Padano, misticanza e pomodori secchi
Savoury porcini mushroom and Edam cheese tart
with Grana Padano fondue, mixed baby salad and sun-dried tomatoes

PINSA / PINSE

BURRATA E POMODORINI  chf 20.-
Burrata with cherry tomatoes

BURRATA E PROSCIUTTO COTTO chf 24.-
Burrata with ham

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO chf 26.-
Burrata with Italian prosciutto crudo

BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHIO chf 26.-
Burrata, mortadella and pistachios

 Vegetarian
 VEGAN

CALA MELIDE
CALAMELIDE.CH

DESSERTS / DESSERT

PERE ALLA VANIGLIA CON GELATO AL CIOCCOLATO chf 10.-
Vanilla-poached pears with chocolate ice cream

TIRAMISÙ chf 12.-

BROWNIE AL CIOCCOLATO E NOCI chf 12.-
con panna montata
Chocolate and walnut brownie with whipped cream

 Vegetarian
 VEGAN

CALA MELIDE
CALAMELIDE.CH

SIDE DISHES / CONTORNI

PATATINE FRITTE 
French fries

CHF 6.-

INSALATA MISTA 
Mixed salad

CHF 7.-

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 
Roasted baby potatoes with rosemary

CHF 7.-

ZUCCHINE TRIFOLATE 
Sautéed zucchini

CHF 10.-

KIDS MENU / MENU BAMBINI

PASTA AL POMODORO
Tomato pasta

CHF 10.-

PASTA AL PESTO
Pesto pasta

CHF 10.-

FISH & CHIPS

CHF 14.-

NUGGETS DI POLLO
e patatine fritte
Chicken nugget with french fries

CHF 14.-

FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Spaghetti Carbonara

CHF 22.-

RAVIOLI DEL PLIN AL BURRO E MAGGIORANA
con fonduta di Grana Padano e fondo bruno
*Plin ravioli with butter and marjoram, Grana Padano fondue
and brown jus*

CHF 24.-

GNOCCHI DI PATATE
con bagnetto di acciughe, crema di zucca e pepe della Valle Maggia
*Potato gnocchi with anchovy sauce, pumpkin cream
and Valle Maggia pepper*

CHF 22.-

Sono disponibili alternative vegetariane su richiesta
Vegetarian options are available upon request

 Vegetarian
 Vegan

CALAMELIDE
CALAMELIDE.CH

 Vegetarian
 Vegan

CALAMELIDE
CALAMELIDE.CH

MAIN COURSES / SECONDI PIATTI

COSTINE DI MAIALE ARROSTO

CHF 34.-

con patate novelle al rosmarino e insalata riccìa

Roasted pork ribs with rosemary baby potatoes and curly endive

LUCIOPERCA

CHF 32.-

con patate, funghi porcini e olive taggiasche saltate

Pike-perch with potatoes, porcini mushrooms

and sautéed Taggiasca olives

CHEESEBURGER CLASSICO

CHF 24.-

con patatine fritte

Classic cheeseburger with French fries

SORPRESA VEGANA

CHF 27.-

Planted Chicken, patate novelle, pomodori secchi,

olive taggiasche e crema di zucca

Vegan surprise

(Planted Chicken, baby potatoes, sun-dried tomatoes,

Taggiasca olives and pumpkin cream)

SALADS / SALADS

CAESAR SALAD

CHF 22.-

insalata mista, pomodorini, crostini, scaglie di Grana,

petto di pollo, bacon e salsa Caesar

Caesar Salad with mixed lettuce, cherry tomatoes, croutons,

Grana cheese shavings, chicken breast, bacon and Caesar dressing

INSALATA ESOTICA

CHF 25.-

insalata, pomodorini, avocado, cipolla,

code di gambero scottate, condita con olio e lime

Exotic salad with mixed lettuce, cherry tomatoes, avocado, onion,

seared prawn tails, dressed with olive oil and lime

