



MENU

PRIMAVERA 2026

STARTERS / ANTIPASTI

- Tartare di manzo CHF 26.-
condita come da tradizione,
crostini di pane tostati, burro e misticanza
*Beef tartare prepared in the traditional way,
toasted croutons, butter and mixed salad*
- Polpo abbrustolito CHF 27.-
con melanzane arrosto, burrata, pomodorini
e olive taggiasche
*Grilled octopus with roasted eggplant, burrata,
cherry tomatoes and Taggiasca olives*
- Tagliere misto CHF 32.-
di salumi e formaggi, mostarda di pere e giardiniera
*Selection of cured meats and cheeses
with pear mustard and pickled vegetables*

PINSA / PINSE

- Burrata e pomodorini  CHF 20.-
Burrata and cherry tomatoes
- Burrata e prosciutto cotto CHF 24.-
Burrata and ham
- Burrata e prosciutto crudo CHF 26.-
Burrata and prosciutto crudo
- Burrata, mortadella e pistacchio CHF 26.-
Burrata, mortadella and pistachios



Vegetarian



Vegan

SALADS / SALADS

Caesar's Salad

CHF 22.-

Insalata mista, pomodorini, crostini, scaglie di grana,
petto di pollo, bacon e salsa Caesar's

Caesar's salad

*Mixed salad, cherry tomatoes, croutons, Parmesan flakes,
chicken breast, bacon, and Caesar's dressing*

Insalata greca

CHF 24.-

feta, cipolla rossa, olive nere, cetrioli, pomodori,
capperi, valeriana, basilico, origano

Greek salad

*with feta cheese, red onion, black olives, cucumber,
tomatoes, capers, lamb's lettuce, basil and oregano*

Insalata Esotica

CHF 25.-

insalata, pomodorini, avocado e code di gambero scottate,
condita con olio e lime

Exotic Salad

*mixed greens, cherry tomatoes, avocado
and seared prawns, dressed with olive oil and lime*

SIDE DISHES / CONTORNI

Patatine fritte

CHF 6.-

French fries

Patate novelle al rosmarino

CHF 7.-

Rosemary baked potatoes

Verdure grigliate

CHF 10.-

Grilled vegetables

Insalata mista

CHF 7.-

Mixed salad

 Vegetarian

 Vegan

FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

Ravioli del Plin CHF 24.-

con fonduta di Grana Padano e fondo di manzo

Plin ravioli with Grana Padano fondue and beef jus

Spaghetti alla carbonara CHF 22.-

Spaghetti carbonara

Gnocchi di patate CHF 22.-

burro, acciughe e limone

Potato gnocchi with butter, anchovies and lemon

MAIN COURSES / SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo CHF 40.-

con patate novelle, misticanza ed il suo fondo

Sliced beef steak with roasted baby

potatoes, mixed salad and its own jus

Trancio di branzino CHF 32.-

con asparagi e olio alle erbe

Seabass fillet with asparagus and herb oil

Sorpresa vegana del mercato CHF 27.-

Vegan surprise from the market



Cheeseburger classico CHF 24.-

servito con patatine fritte

Classic cheeseburger served with french fries

Sono disponibili alternative vegetariane su richiesta

Vegetarian options are available upon request

 Vegetarian

 Vegan

KIDS MENU / MENU BAMBINI

Pasta al pomodoro <i>Tomato pasta</i>	CHF 10.-
Pasta al pesto <i>Pesto pasta</i>	CHF 10.-
Fish & Chips	CHF 14.-
Nuggets di pollo e patate fritte <i>Chicken nugget with french fries</i>	CHF 14.-

DESSERTS / DESSERT

Tiramisù <i>Tiramisu</i>	CHF 12.-
Insalata di pesche sciroppate con gelato alla crema e salsa di arance <i>Poached peaches with vanilla ice cream and orange sauce</i>	CHF 10.-
Torta caprese con gelato alla vaniglia <i>Caprese cake with vanilla ice cream</i>	CHF 12.-

 Vegetarian

 Vegan

Provenienza panificati Svizzera.

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.

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 un wanted
reactions will be provided by our
staff upon request.*