

MENU

ESTATE 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

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA

CHF 25.-

Italian cured ham with burrata cheese

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
Vegan

FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

CHF 22.-

Spaghetti Carbonara

MEZZEMANICHE CACIO E PEPE, COZZE E LIME

CHF 24.-

Mezzemaniche pasta with Pecorino cheese, black pepper, mussels and lime

TROFIE ALLA FRANTOIANA

CHF 22.-

pomodorini, pesto e olive taggiasche

Trofie pasta with cherry tomatoes, basil pesto and Taggiasca olives

Sono disponibili alternative vegetariane su richiesta

Vegetarian options are available upon request

 Vegetarian

 Vegan

MAIN COURSES / SECONDI PIATTI

MILANESE DI TACCHINO

CHF 26.-

con pomodorini, rucola e basilico

Breaded turkey Milanese with cherry tomatoes, rocket and basil

TRANCIO DI BRANZINO

CHF 32.-

con insalata di patate, fagiolini, pesto, pinoli e olive taggiasche

Seabass fillet with potato salad, green beans, basil pesto,

pine nuts and Taggiasca olives

CHEESEBURGER CLASSICO

CHF 24.-

con patatine fritte

Classic cheeseburger with French fries

SORPRESA VEGANA

CHF 27.-

Planted Chicken  con ^{VEGAN}riso basmati, zucchine, erba cipollina e limone

Vegan surprise

(Planted Chicken with basmati rice, zucchini, chives and lemon)

 Vegetarian

 Vegan

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*

CAPRESE

CHF 20.-

pomodoro, mozzarella, basilico e origano

Caprese salad with tomatoes, mozzarella, basil and oregano

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*

 Vegetarian

 VEGAN

SIDE DISHES / CONTORNI

PATATINE FRITTE  VEGAN chf 6.-
French fries

INSALATA MISTA  VEGAN chf 7.-
Mixed salad

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO  chf 7.-
Roasted baby potatoes with rosemary

ZUCCHINE TRIFOLATE  VEGAN chf 10.-
Sautéed zucchini

KIDS MENU / MENU BAMBINI

PASTA AL POMODORO chf 10.-
Tomato pasta

PASTA AL PESTO chf 10.-
Pesto pasta

FISH & CHIPS chf 14.-

NUGGETS DI POLLO chf 14.-
e patatine fritte
Chicken nugget with french fries

 Vegetarian

 VEGAN

DESSERTS / DESSERT

FRAGOLE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Fresh strawberries with vanilla ice cream

CHF 10.-

TIRAMISÙ

CHF 12.-

BROWNIE AL CIOCCOLATO E NOCI

con panna montata

Chocolate and walnut brownie with whipped cream

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 unwanted reactions will be provided by our staff upon request.

 Vegetarian
 Vegan


CALAMELIDE.CH