



# MENU

SPRING 2024

SHARING PLATES  
DA CONDIVIDERE

**Tagliere di salumi**   
**con prodotti del territorio**

*Cold cuts platter with local products*

CHF 22.-

**Tagliere di formaggi**  
**con prodotti del territorio**

*Cheese platter with local products*

CHF 22.-

**Tagliere misto**

*Mixed platter*

CHF 32.-

PINSA / PINSE

**Olio e rosmarino**  VEGAN

*Oil and rosemary*

CHF 12.-

**Burrata e pomodorini** 

*Burrata and cherry tomatoes*

CHF 18.-

**Burrata e prosciutto crudo**

*Burrata and prosciutto crudo*

CHF 24.-

**Burrata, mortadella  
e pistacchio**

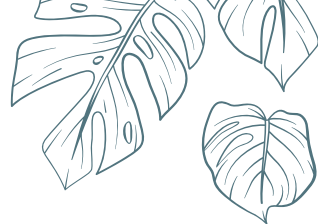
*Burrata, mortadella and pistachios*

CHF 24.-

 Vegetarian

 VEGAN

**CALA** MELIDE  
CALAMELIDE.CH





STARTERS / ANTIPIASTI

**Carciofo intero CBT**  chf 18.-  
**con crema di sedano rapa,  
lime e zenzero**

*Whole artichoke (cooked at low  
temperature) with celeriac cream,  
lime, and ginger*

**Parmigiana di melanzane**  chf 18.-  
*Eggplant Parmesan*

**Tartare di manzo** chf 20.-  
**con gel di lamponi e rapa marinata  
servita con cialda e crostino di pane**

*Beef tartare with raspberry gel  
and marinated turnip served  
with a wafer and bread crostini*

**Polenta concia** chf 22.-  
**e moscardini**


*"Concia" polenta with baby octopuses*

**Insalata di seppia** chf 22.-  
**su crema di pane**

*Cuttlefish salad on a bed of bread cream*

**Acciughe del Cantabrico** chf 30.-  
**servite con pane caldo, burro  
montato al limone e burrata**

*Cantabrian anchovies  
served with warm bread,  
whipped lemon butter, and burrata*

 Vegetarian  
 Vegan

**CALA** MELIDE  
CALAMELIDE.CH



FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

**Zuppa di cipolle gratinata**  chf 18.-  
**con formaggio Emmenthal**

*Onion soup with  
gratinated Emmenthal cheese*

**Lasagna rustica** chf 20.-

*Rustic lasagna*

**Spaghetti alla chitarra  
alla carbonara** chf 21.-

*Chitarra spaghetti carbonara*

**Tagliatelle all'uovo**  chf 22.-

**con carciofi trifolati**

*Egg tagliatelle with  
artichokes sauce*

**Gnocchetti di semola** chf 24.-

**su crema di zucca e seppie**

*Semolina gnocchetti  
on a bed of pumpkin cream  
with cuttlefish*

 Vegetarian  
 VEGAN

**CALAMELIDE**  
CALAMELIDE.CH



MAIN COURSES / SECONDI PIATTI

**Trancio di pesce spada** chf 20.-  
**al salmoriglio con patate schiacciate**  
*Swordfish steak with salmoriglio sauce  
served with mashed potatoes*

**Petto di pollo alla valdostana** chf 20.-  
**con salsa burro, lime e zenzero**  
*“Valdostana” chicken breast  
with butter sauce, lime and ginger*

**Sorpresa vegana**  chf 20.-  
**del mercato**  
*Vegan surprise from the market*


**Cotoletta rustica** chf 24.-  
**servita con purè di patate**  
*Rustic cutlet with mashed potatoes*

**Cheeseburger di manzo Svizzero** chf 24.-  
**servito con patatine fritte**  
*Swiss beef cheeseburger  
served with french fries*

**Scaloppina di maiale** chf 28.-  
**al vino bianco con purè di patate**  
*Pork escalopes with white wine sauce  
and mashed potatoes*

**Pancia di maiale croccante** chf 40.-  
**con millefoglie di patate**  
**e olio al tartufo**  
*Crispy pork belly  
with a thousand layers of potatoes  
and truffle oil*


**Tagliata di manzo Svizzero** chf 40.-  
**accompagnata da patate al forno**  
*Swiss beef tagliata with baked potatoes*

 Vegetarian  
 Vegan

**CALAMELIDE**  
CALAMELIDE.CH

SIDE DISHES / CONTORNI

- Patatine fritte**  chf 6.-  
*French fries*
- Purè di patate**  chf 6.-  
*Mashed potatoes*
- Insalata mista**  chf 7.-  
*Mixed salad*
- Patate novelle**  chf 7.-  
*New potatoes*
- Verdure grigliate**  chf 10.-  
*Grilled vegetables*
- Polenta concia** chf 12.-

 Vegetarian  
 Vegan





KIDS MENU / MENU BAMBINI


**Pasta al pomodoro**  chf 10.-  
*Tomato pasta*

**Pasta al pesto**  chf 10.-  
*Pesto pasta*

**Cotoletta di tacchino  
e patatine fritte** chf 14.-  
*Turkey cutlet  
with french fries*

**Würstel  
e patatine fritte** chf 14.-  
*Würstel with french fries*

**Nuggets di pollo  
e patatine fritte** chf 14.-  
*Chicken nugget  
with french fries*

 Vegetarian  
 VEGAN

**CALAMELIDE**  
CALAMELIDE.CH



DESSERTS / DESSERT

**Tiramisù del Cala**

*Cala's Tiramisu*

CHF 12.-

**Strudel**

*Strudel*

CHF 12.-

**Banana bread  
con gelato al cocco**

*Banana bread  
with coconut icecream*

CHF 12.-

**Tortino cuore fondente**

*Molten heart cake*

CHF 12.-



Vegetarian





Vegan





**Fondue Chinoise**  
disponibile su prenotazione  
*available upon reservation*

CHF 45.-

 Vegetarian  
 VEGAN

**CALAMELIDE**  
CALAMELIDE.CH



**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 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.*

