




# MENU

PINSE

Öl und Rosmarin  <small>VEGAN</small>	CHF 12
Burrata und Kirschtomaten 	CHF 18
Kochschinken, Burrata, und Kirschtomaten	CHF 20
Prosciutto Crudo, Burrata und Kirschtomaten	CHF 24

KALTE PLATTE

<b>Käseuhr</b> 	CHF 22
Voralpen Ziegenkäse mit Blauschimmel, Vaccino del Gottardo (Kuhkäse), Emmentaler und Grana Padano d.o.p., mit Honig und Apfel-Zwiebel-Chutney	
<b>Auswahl von Wurstwaren</b>	CHF 25
Parma prosciutto, Felino Salami, Mortadella, Tessiner Jerky und Pancetta tesa (magerer Speck)	
<b>Gemischte Platte</b>	CHF 30

 Vegetarier  
 VEGAN Vegan

TO SHARE

- Kantabrien Sardellen** chf 25  
serviert mit Büffel Burrata,  
geröstetem Weißbrot und Butter
- Garnelen Tacos** chf 16  
mit mariniertem Kohl, Limette  
und Guacamole
- Pulled-Pork Tacos** chf 16  
mit mariniertem Kohl, Limette  
und Guacamole
- Hühnernuggets** chf 15  
serviert mit Salat und süßer  
Paprika Mayonnaise

VORSPEISEN

- Pecorino-Flan**  chf 16  
mit Brokkolicreme und  
Taggiasche-Oliven
- Kichererbsen-Bällchen**  chf 18  
mit Saisongemüse und  
Ziegenjoghurt
- Baccalà mantecato** chf 22  
Kabeljau mit knusprigem  
Polenta und Kirschtomaten
- Gebratener Oktopus** chf 28  
Oktopus-Tentakel mit  
Kichererbsen-Kreme, Rosmarin  
und Kriebstierkaramell



HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachte Pappardelle</b>	CHF 22
Schweizer Rinderragout mit Pasta	
<b>Palmkohlsuppe</b> 	CHF 16
mit Kohl und Cannellini-Bohnen	
<b>Iberische Carbonara Schiaffoni</b>	CHF 21
herzhafter Zabaglione, knuspriger Guanciale und Pecorino Romano	
<b>Risotto mit Delica Kürbis</b>	CHF 24
Castelmagno-Käsefondue und Lakritz	
<b>Spaghetti "alla chitarra"</b>	CHF 20
mit Zandersauce	

POLENTA

<b>Polenta "concia"</b>	CHF 22
mit Butter und Käse	
<b>Hirschgulasch mit Polenta</b>	CHF 22
<b>Schweizer Rinderragout mit Polenta</b>	CHF 22

*Extra:*

1 Scheibe-Zola (grüner Käse)	CHF 10
Sautierte Pilze	CHF 12



FLEISCH UND  
FISCH GERICHTE

**Rinder Rib Eye Steak**

serviert mit Ofenkartoffeln und  
Tessiner Merlotsauce

CHF 40

**Lostallo Lachs**

serviert mit Linsen und roten  
Beeten

CHF 30

BURGERS

**Cheeseburger**

Schweizer Rindfleisch,  
Kopfsalat, Tomaten, Gurken  
und Cheddar-Käse


CHF 24

**Veggie burger** 

mit Hülsenfrüchten und  
Gemüse, mit Guacamole und  
Kirschtomatenconfit

CHF 20

*(serviert mit Pommes frites)*

 Vegetarier

 Vegan

BEILAGEN

**Cannellini-Bohnen**   
mit Rosmarin

CHF 6

**Palmkohl**   
mit Chili

CHF 6

**Bratkartoffeln**   
/pommes frites

CHF 6

**Grüner Salat**

CHF 6

SALATE

**Caesar's salad**

CHF 18

Kopfsalat, Datterini Tomaten,  
Hähnchenbrust, Ceasar-Sauce,  
knuspriger Speck, Grana Padano,  
Croûtons

 Vegetarier



 VEGAN

DESSERT

**Schokoladenkuchen** chf 10  
mit Joghurt und Vanille

**Chocolate lava cake** chf 12  
mit einem weichen Kern,  
Zitrusfrüchte Kompott und  
Thymian-Eis

**Tiramisu "del Cala"** chf 12

 Vegetarier  
 Vegan

**CALAMELIDE**  
CALAMELIDE.CH

Herkunft des Fleisches  
Schweiz / Italien

Herkunft der Fische  
Mittelmeer und Atlantik.

Fische zum Rohverzehr werden  
heruntergekühlt.

Fragen bitte unsere Mitarbeiter  
über Produkte die Allergien oder  
Nebenwirkungen auslösen können.