

# MENU PRANZO

TO SHARE

- Nuggets di pollo chf 15  
con maionese alla paprika dolce
- Tacos di Gambero chf 16  
cavolo cappuccio marinato, lime e  
avocado
- Acciughe del Cantabrico chf 28  
servite con Pane contadino e burrata di  
Bufala

ANTIPASTI

- Gazpacho andaluso chf 14  
con verdure di stagione
- Caprese chf 20  
con tris di pomodori e Burrata di Bufala
- Tartare di salmone chf 24  
con guacamole di avocado e pomodori  
datterini
- Culaccia di Parma chf 27  
con burrata di bufala
- Carpaccio di polpo chf 27  
con patate allo zafferano, sedano  
croccante e pomodoro confit

TAGLIERI

- Selezione di salumi chf 28  
con Culaccia, Salame Felino, Mortadella  
sloow food e carne secca dei Grigioni
- Orologio dei formaggi chf 22  
Blu di capra Prealpino, Vaccino del  
Gottardo, Emmentaler e Grana Padano  
d.o.p., accompagnati da miele e  
chutney di mele e cipolla
- Tagliere misto chf 30

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate                    chf 18  
con salsa di pomodoro, basilico, burrata  
e pinoli

Schiaffoni alla  
Carbonara iberica                    chf 20  
zabaione salato, guanciaie iberico  
croccante e pecorino manchego

Trofiette                                    chf 21  
al pesto ligure fatto in casa

Spaghetto "Verrigni"                    chf 27  
alle vongole veraci

## CONTORNI

Indivia brasata al miele millefiori	CHF 6
Misticanza	CHF 6
Patate fritte/al forno	CHF 6

## INSALATE

Caesar	CHF 18
insalata gentile, pomodori datterini, petto di pollo, salsa caesar, bacon croccante, scaglie di Grana Padano, crostini di pane	
Fregola sarda ai frutti di mare	CHF 26
crostacei, verdure, essenza di limone e basilico	
California	CHF 20
misticanza, pomodori datterini, semi di sesamo bianco e nero, avocado, gamberi	
Nizzarda	CHF 20
misticanza, filetto di tonno sott'olio, uova sode, fagiolini, patate, olive taggiasche e pomodori ciliegini	

SECONDI

Cotoletta impanata chf 24  
con pane al lievito madre e grissino torinese,  
servita con rucola e pomodorini

Tonné di vitello chf 26  
di sottofesa Svizzera, cotto a bassa temperatura

Mezzo polletto alla Diavola chf 26  
con patate al forno

Entrecote di manzo Svizzero chf 40  
(250g) alla griglia servita con riduzione di merlot  
Ticinese

Filetto di Pescato del giorno chf 30  
al forno con filangè di verdure di stagione

Fritto misto chf 34  
con calamari, gamberi e baccalà, maionese al  
lime e zenzero

BURGERS

Cheeseburger chf 24  
burger di manzo e Patanegra, insalata gentile,  
pomodori, cetriolini sott'aceto, cheddar,

Veggie Burger con legumi e verdure chf 24  
condito con Guacamole e pomodorini confit

*(serviti con patatine fritte)*

DESSERT

Sorbetti	CHF 7
fragola, limone, mela verde	
Tagliata di frutta	CHF 10
Carpaccio di ananas	CHF 10
Tiramisù del CALA	CHF 12
con savoiardi artigianali al caffè	
Pavlova	CHF 12
meringa e frutti di bosco	
Gelati	
<i>(3 CHF 1 palla, 5 CHF 2 palle, 7 CHF 3 palle)</i>	
crema, cioccolato, pistacchio, nocciola	

Per vegani e vegetariani: chiedete pure al personale di sala, che vi proporrà una soluzione di vostro gradimento.

Provenienza carni  
Svizzera, Italia

Provenienza pesce di mare  
Mediterraneo 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.