

inizia bene

COPP' DI CALAMARETTI FRITTI	16/21	
GAMBERO ALLA PIASTRA puntarelle e composta di ananas e peperoni	26	
TRIPPA DI BACCALÀ ALLO ZAFFERANO peperoni arrosto e dadolata di pan brioche	20	
PARMIGIANA DI MELANZANE	11/15	
CAPONATA DI TONNO FRESCO ALLA SICILIANA	24	

CREME BRULÉE ALLA ZUCCA	20	
bacon croccante, Castelmagno DOP, balsamico ridotto		
VOL AU VENT ALL' ANIMELLA DI VITELLO	22	
scalogni brasati, salsa al grana padano e ristretto il vino rosso		
COPPETTO DI CARDI E CARCIOFI FRITTI IN PASTELLA	20	
maionese all'aceto balsamico		

Primi piatti

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 22 e pecorino romano	
ZUPPA DI LEGUMI ALLA TOSCANA 16	
TAGLIERINI 36 alle coscette di rana disossate	
CASONCELLI ALLA BERGAMASCA 22	
RISOTTO ARANCIA 22 rosmarino e scorfano	
GNOCCHI ALLA GENOVESE DI CONIGLIO 20 pesto e pomodori secchi	
SPAGHETTI AL SUGO DI MOSCARDINI 20 pesto di olive nere e prezzemolo fresco	

Secondi

CAVOLO RAPA AL FORNO 22	
senape in grani, mollica di pane tostata e maionese ai funghi champignon	
PANCIA DI MAIALE 36	
cotta a bassa temperatura, ristretto al vino rosso, mele e cipolline brasate	
MORBIDO DI VITELLO 38	
carote gialle in carpione, bagnetto verde e patate	
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 40	
con morbido puré di patate	
COSCETTE DI RANA ALLA GUERINO 45	
con riso alla Creola	
FILETTO DI ROMBO 40	
al burro spumeggiante, indivia belga alla senape e salsa al prezzemolo	
GANASSINO DI MAIALE A LUNGA COTTURA 36	
puré di patate leggermente tartufato	

Dessert

Cheesecake al coulis di frutti rossi	9	
Gelati / sorbetti (2 palline)	6	
Gelato alla farina Bona e spuma di latte	10	
Zabaione al Marsala con gelato	12	
Tiramisù	10	
Tavolozza per due	20	
Millefoglie agli agrumi e cioccolato	9	
Formaggi misti con marmellate	10 / 16	

Kids menu

GNOCCHETTI	
di patate al burro e salvia / 14	
CHEESEBURGER	
con frites maison / 16	
TAGLIERINI	
al pomodoro fresco / 14	
SCALOPPINA	
di pollo con pommes frites / 19	

pizze & streetfood

ALLERGENI

ARACHIDI	MOLLUSCHI	PESCE
SOIA	SENAPE	SEDANO
FRUTTA A GUSCIO	LATTICINI	VEGAN
GLUTINE	UOVA	VEGETARIAN

LA CARNE È DI PROVENIENZA SVIZZERA SE NON SPECIFICATO diversamente SULLA SCHEDA APPESA ALL'ALBO DEL RISTORANTE

Il prezzo indicato è in franchi svizzeri, Iva compresa. No Iva CHE-373.647.529 IVA Coperto, acqua e servizio compresi nel prezzo

VALLETTA

MENÙ



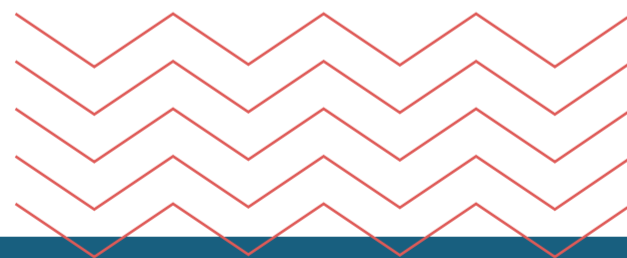
FORNO
A LEGNA

dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie
o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale

Pizza napoletana




- MARGHERITA** 14 
Pomodoro Pelato Italiano, mozzarella fior di latte di "Agerola",
basilico, olio EVO dopo cottura
- BUFALA** 16 
Pomodoro Pelato Italiano, mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
del consorzio, basilico fresco in cottura
- SALSICCIA A FRIARIELLI** 17
Mozzarella fior di latte, friarielli napoletani,
luganiga dell'agriturismo La Stala, basilico in cottura
- PROSCIUTTO** 17
Pomodoro Pelato Italiano, mozzarella fior di latte di "Agerola",
prosciutto cotto di coscia, basilico, olio EVO dopo cottura
- STINCO DI SANTO** 24
Calzone, pomodoro San Marzano, fior di latte,
stinco di maiale sfilacciato e provolone affumicato
- BURRATA** 19 
Pomodoro Pelato Italiano, burrata (125 gr) pugliese, basilico fresco,
olio EVO
- GAZZIROLA** 19
Fior di latte, patate affettate finemente, rosmarino e salsiccia
- PARMA D.O.P.** 23
Mozzarella fior di latte, pomodoro pelato italiano, rucola,
prosciutto crudo di Parma, basilico, olio EVO
- PIRANDELLO** 24
Mozzarella di bufala, basilico, cuore di carciofi sott'olio
e bottarga grattugiata all'uscita






- LA SPILINGA** 22
Sugo di pomodoro, mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Nduja,
cipolla di Tropea, basilico, olio EVO
- VIOLA** 19 
Parmigiano Reggiano grattugiato, melanzane fritte e salate,
pomodoro pelato, mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
del consorzio, basilico fresco dopo cottura
- NAPOLETANA** 17
Filetti di alici sotto sale, pomodoro San Marzano D.O.P pelati,
mozzarella di bufala campana D.O.P. del consorzio, capperi,
origano, olio EVO
- ANTON** 19
Fior di latte, porri, radicchio, speck tirolese e granella di noci
- PURPLE RAIN** 24 
Cornicione ripieno di ricotta, basilico, mozzarella di bufala,
Parmigiano in cottura, chips di patate viola in uscita
- SUPERNOVA** 22
Pomodoro San Marzano, fior di latte, provola affumicata,
coppa ticinese, burrata sfilacciata e basilico
- VEGANA** 20 
Crema di friarielli con olive e pomodori secchi
- SUBURRA** 22
Pomodoro San Marzano, basilico, fior di latte, guanciale,
cipolla rossa e pecorino grattugiato



STREET FOOD GOURMET

- tutti i panini sono serviti con frites maison -

- CASINÒ ROYALE** 22 
Hamburger di pollo, sua salsa bordolese e champignon,
cipolline in agrodolce e buchon di capra al timo
- BASIC INSTINCT** 20 
Hamburger di manzo svizzero (125g), bacon svizzero,
Fontina D.O.P., cipolla frita, chioggia, chipotle a parte
- MORTDECAI** 24 
Burger di seppia, maionese al nero di seppia, pomodorino candito e
salicornia

- SANDOKAN**  18 
Hamburger di ceci, zucca e curcuma,
mayonese vegana allo zenzero, chips di patate e misticanza
- GRETA**  22 
Beyond Meat® plant based burger, salsa Satay (a base di burro
d'arachidi, lime e salsa di soia), peperoni arrosto e spinacino novello
- DOGUI** 24 
Hamburger di manzo, lardo, cime di rapa,
peperoncino dolce, scamorza affumicata



 VEGAN

 VEGETARIAN

Legenda Allergeni 