

inizia bene

COPP' DI CALAMARETTI FRITTI	16/21	  
CREMA DI FUNGHI PORCINI capesante scottate, pancetta e crema all'aglio	26	    
CARPACCIO DI CERVO	24	 
PARMIGIANA DI MELANZANE 	11/15	    
CAPONATA DI TONNO FRESCO ALLA SICILIANA	24	   

CREME BRULÉE ALLA ZUCCA	20	   
VOL AU VENT ALL' ANIMELLA DI VITELLO	22	    
TRIS DI CROSTONI	22	     
al ragù di fegatini, ai funghi porcini trifolati, ai peperoni arrosto, burro e acciughe		

Primi piatti

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 22 e pecorino romano	   
ZUPPA DI LEGUMI ALLA TOSCANA 16 	 
TAGLIERINI 36 alle coscette di rana disossate	   
BOTTONI RIPIENI ALLO STUFATO D'OCA 22 crema di zucca e cipolla bruciata	    
RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA 22 tartare di cervo marinata al timo e scaglie di sbrinz	  
GNOCCHI DI PATATE E CASTAGNE 20 	   
SPAGHETTI AL SUGO DI MOSCARDINI 20 pesto di olive nere e prezzemolo fresco	 

Secondi

POLPETTINE DI CECI 24 	 
crema al cetriolo e foglie di stagione	
CONTROFILETTO DI CAPRIOLO ALLA BADEN-BADEN 45	     
controfiletto di capriolo al sangue, pera e mela cotti nel vino, cavolo rosso stufato, cavolini di Bruxelles, spatzli, Sauce smitaine	
ENTRECOTE DI CERVO 44	    
polenta arrosto, funghi pioppini e salsa ai ribes rossi	
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 40	 
con morbido puré di patate	
COSCETTE DI RANA ALLA GUERINO 45	  
con riso alla Creola	
TRANCIO DI MERLUZZO 38	    
crema di cannellini, patate arrostate nel burro e rosmarino	
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	  
Crostatina di castagne, crema al latte e caramello	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 É 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 del Gabbani, basilico in cottura
- PROSCIUTTO** 17
Pomodoro Pelato Italiano, mozzarella fior di latte di "Agerola", prosciutto cotto di coscia, basilico, olio EVO dopo cottura
- IL RIPIENO** 22
Pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte di "Agerola", ricotta di Bufala Campana D.O.P. fresca, Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto di coscia nostrano, basilico, olio EVO
- BURRATA** 19 
Pomodoro Pelato Italiano, burrata (125 gr) pugliese, basilico fresco, olio EVO
- GENOVESE** 19
Pomodoro Pelato Italiano, Mozzarella fior di latte, basilico, cipolla rossa di Tropea, tonno, gorgonzola dolce, olio EVO
- PARMA D.O.P.** 23
Mozzarella fior di latte, pomodoro pelato italiano, rucola, prosciutto crudo di Parma, basilico, olio EVO

- 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
- MEDITERRANEA** 19 
Sugo di pomodoro, mozzarella di Bufala Campana D.O.P. del consorzio dopo cottura, origano selvatico siciliano, olive taggiasche Anfosso denocciate
- LUGANGELES** 24
Mozzarella di bufala campana DOP, Luganiga del Gabbani, pomodorino giallo, ricotta fresca, pepe della Valle Maggia, basilico e olio EVO
- RURAL CHIC** 28
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto affumicato svizzero (Buurehamme), crema al tartufo, basilico e olio EVO
- VEGANA** 20 
Pesto alla genovese, pinoli, noci, pomodoro a pezzi, olive taggiasche




Focacce Fresche




HIGHLANDER 24
Base focaccia, spinacio condito, robiola, salmone affumicato, olio EVO e basilico fresco

CAVOUR 24
Base focaccia, funghi champignon, fonduta di Toma di Maccagno, tartare di manzo, olio EVO

STREET FOOD GOURMET

- tutti i panini sono serviti con frites maison -

- KOBAYASHI** 24 
Hamburger di manzo, funghi porcini trifolati, crema al brie, spinacino novello e riduzione al vino rosso
- BASIC INSTINCT** 20 
Hamburger di manzo svizzero (125g), bacon svizzero, Fontina D.O.P., cipolla frita, chioggia, chipotle a parte
- CODFATHER** 24 
Hamburger di merluzzo e patate, maionese alla cipollina e cavolo cappuccio in insalata

- SANDOKAN** 18 
Hamburger di ceci, zucca e curcuma, mayonese vegana allo zenzero, chips di patate e misticanza
- DEER HUNTER** 24 
Hamburger di cervo, cavolo rosso stufato, salsa ai ribes, alpe ticinese, mela golden alla piastra
- DOGUI** 24 
Hamburger di manzo, lardo, cime di rapa, peperoncino dolce, scamorza affumicata

 VEGAN

 VEGETARIAN

Legenda Allergeni 