




SNACKS

- Olives "Bella di Cerignola" CHF 8.00 
- Edamame with sesame / avec sésame CHF 6.00 
- French fries / frites CHF 9.00
- Mixed cold cuts platter / Charcuterie platter CHF 10.00 

CALDI


- POLPO CHF 24.50 
- Grilled octopus on chickpeas and truffle cream
Poulpe grillés sur crème de pois chiches et truffes


- MINISTRONE CHF 15.00 
- Traditional mixed vegetable soup
Soupe traditionnelle aux légumes

- ZUCCA CHF 17.00 
- Cream of pumpkin with curry, coconut cream and prawns
Crème de courge au curry et lait de coco avec crevettes

FREDDI

- CAPRESE CHF 16.50 
- Buffalo mozzarella, beefsteak tomatoes and basil oil
Mozzarella di bufala, tomates coeur de boeuf et huile au basilic

- TARTARE VEGANA CHF 18.50 
- Mixed vegetable tartare with homemade falafel and tomato essence
Tartare de légumes mélangés avec homemaede falafel et essence de tomate

- TARTARE DI CARNE CHF 25.50  
- Beef tartare, egg, buffalo mozzarella mousse and Mediterranean sauce
Tartare de bœuf, œuf, mousse de mozzarella di bufala et sauce méditerranéenne

*Prices in CHF incl. VAT
Tous les prix en CHF et TVA incluse*

INSALATE

VERDE CHF 9.50 

Green salad

Salade verte

MISTA CHF 12.50 

Salad, cucumbers, carrots and cherry tomatoes, house vinaigrette

Salade, concombres, carottes et tomates cerises, vinaigrette de la maison

PANZANELLA AL TONNO CHF 23.50

Toasted bread, tomatoes, onions, cucumbers, cellery, basil, thuna, beans

Pain grillé, tomates, oignons, concombres, céleri, basilic, thon, haricots



CESAR CHF 25.50

Lettuce, grilled chicken breast, bacon, parmesan cheese, bread croutons, caesar sauce

Laitue, poitrine de poulet grillée, bacon, parmesan, croûtons, sauce César

PASTA E RISOTTO

TAGLIATELLE DI MARE CHF 29.00

Tagliatelle pasta with shelled seafood

Pâtes tagliatelle aux fruits de mer



VONGOLE CHF 26.50

Spaghetti alla chitarra with clams in a white wine and lime sauce

Spaghetti aux palourdes dans une sauce au vin blanc et au citron vert

LA CARBONARA CHF 24.50

Spaghetti, egg, bacon and parmesan cheese

Spaghetti, œuf, bacon et parmesan

LA SORRENTINA CHF 25.50 

Penne with cherry tomatoes, basil and burrata cheese

Penne aux tomates, au basilic et à la burrata

GNOCCHI CHF 26.00 

Purple gnocchi with sausage ragout, fennel and Parmesan mousse

Gnocchi violet avec ragoût de saucisses, fenouil et mousse de parmesan

RISOTTO ZAFFERANO CHF 28.00 

Saffron risotto with buffalo mozzarella mousse and luganighetta ticinese

Risotto au safran avec mousse de mozzarella di bufala et luganighetta ticinese

RISOTTO GORGONZOLA CHF 28.00

Gorgonzola and pear risotto with wild boar ham

Risotto au gorgonzola et aux poires avec du jambon de sanglier

PIATTI FORTI

AGNELLO CHF 44.00 

Grilled lamb chops with homemade marinade,
aromatic vegetable croutons and pepper coulis
Côtelettes d'agneau grillées avec marinade de la maison,
croûtons de légumes aromatiques et coulis de poivrons

ENTRECÔTE CHF 46.00 

Sliced entrecôte 180 g. with Tuscan flavours and oven-roasted potatoes
Entrecôte tranchée 180 g. aux saveurs toscanes et pommes de terre nouvelles cuit au four

PEPE VERDE CHF 49.00 

Grilled beef fillet medallions with green pepper sauce,
mushrooms sautéed in butter with chips and spinach
Médailles de filet de bœuf grillés avec une sauce au poivre vert,
chanterelles sautés au beurre avec chips et épinards



FIORENTINA 1.2 kg CHF 130.00 (2 pers.) 

T-bone steak with mixed salad and side dishes
Bifteck à la florentine avec salade mixte et accompagnements

SPECIALITÀ

BRANZINO CHF 40.00

Sea bass fillet, tomato, courgette, olive, basil, pine nut sauce
Filet de loup de mer en sauce avec tomates, courgettes, olives, basilic et pignons de pin

COREGONE CHF 36.00

Stirred fried coregone (typical fish of lake Maggiore) with butter rice,
saffron sauce and braised pumpkin
Coregone (poisson typique du lac Majeur) sauté avec du riz au beurre,
sauce au safran et courge braisé

VEGETARIANO CHF 32.50 

Curry seitan bowl with Granny Smith apples, cream, yoghurt and potatoes
Seitan bowl au curry avec pomme Granny Smith, crème, yaourt et pommes de terre

I FRITTI

MISTO DI VERDURA CHF 26.50

Deep fried vegetables in crispy batter with a trio of sauces
Légumes frits dans une pâte croustillante avec trois sauces différentes

MISTO DI LAGO CHF 32.50

Coregone*, lavarello*, siluro*, trout and vegetables in crispy batter
with a trio of sauces



Coregone*, lavarello*, siluro*, truite & légumes frits dans une pâte croustillante
avec trois sauces différentes

**typical fishes of the lake Maggiore - poissons typiques du Lac Majeur*

CLUB SANDWICH E BURGERS*

CLUB SANDWICH CHF 23.50

IL NOSTRO BURGER CHF 26.00

Our 180 g beef burger with caramelised onions, bacon,
Tessiner formaggella, cucumber, tomatoes and homemade sauce
Notre burger de bœuf de 180 g avec oignons caramélisés, bacon,
formaggella du Tessin, concombre, tomates et sauce de la maison

VEGETARIAN BEYOND CHF 24.50

Vegetarian beyond burger with caramelised onions
Vegetarischer Beyond-Burger aux oignons caramélisés

*served with french fries / servis avec frites

DESSERT

I GELATI CHF 5.00 A PORZIONE

Artisanal ice creams: strawberry, lemon, chocolate and vanilla
Différentes sortes de glaces artisanales: fraise, citron, chocolat et vanille

PANNA COTTA CHF 13.50

Panna cotta with berries
Panna cotta aux fruits rouges

CREME BRULÉE CHF 13.50

Creme brûlée with tonka bean and plum compote
Crème brûlée avec fève tonka et compote de prunes

STRUDEL CHF 15.00

Apple strudel with vanilla ice cream
Strudel aux pommes avec glace à la vanille

TIRAMISU CHF 13.50

Our traditional tiramisu with coffee crumble
Notre tiramisu traditionnel avec crumble au café

COPPE GELATO

COPPA BANANA CHF 13.50

Strawberry, vanilla and chocolate ice cream,
whipped cream, diced banana, chocolate topping
Glace à la fraise, à la vanille et au chocolat,
crème fouettée, banane en dés, garniture au chocolat

COPPA LA PALMA CHF 13.50

Coconut and passion fruit ice cream, whipped cream, diced pineapple
passion fruit pulp, coconut flour
Glace à la noix de coco et au fruit de la passion, crème fouettée, ananas en dés
pulpe de fruit de la passion, farine de noix de coco

COPPA DEL NONNO CHF 13.50

Coffee and chocolate ice cream, whipped cream, coffee crumble, coffee beans
Glace au café et au chocolat, crème fouettée, crumble au café, grains de café

LO SGROPPINO CHF 13.50

Lemon sorbet with Vodka, Prosecco and cream
Sorbet au citron avec vodka, prosecco et crème fraîche