

SELEZIONE DI ANTIPASTI DA CONDIVIDERE CONVIVIUM SELECTION TO SHARE

	piccolo small	grande large
Antipasti di verdure Melanzane, zucchine e peperoni alla griglia, arancini di riso, insalata di finocchio e carote, insalata di fagiolini Borlotti e Panella Vegetable antipasti - Grilled aubergine, zucchini and peppers, rice arancini, fennel - carrot salad, borlotti beans salad and panella	18.50	26.50
Antipasti di carne Vitello tonnato, bresaola della Val d'Ossola, carpaccio di manzo, salame Milano, olive e prosciutto crudo Meat antipasti - Vitello tonnato, bresaola, carpaccio of beef, salami, Parma ham and olives	24.50	34.00
Antipasti di salumi e formaggi Gorgonzola dolce, crema di pecorino, parmigiano Reggiano, speck di Merano, salame Milano e bresaola della val d'Ossola Cured meats & cheese antipasti - Gorgonzola, pecorino, parmesan cheese, smoked ham, salami bresaola	18.50	28.50

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala con pomodori e basilico Buffalo mozzarella with tomato and basil	18.50
Insalata mista con rucola, erbe e Parmigiano a scaglie Salad of mixed leaves, rocket, herbs and parmesan shavings	12.50
Peperoni arrosto con capperi Roasted red peppers and capers	14.50
Bresaola, rucola, funghi ed olio al tartufo Carpaccio of air dried beef with rocket, mushrooms and truffle oil	18.50
Vitello Tonnato Thin slices of veal with tuna sauce and capers	19.50 28.50
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano a scaglie Carpaccio of beef with rocket and parmesan shavings	22.50 32.50
Bruschetta al pomodoro e prosciutto di Parma Bruschetta with vine ripe tomato and Parma ham	14.50
Zuppa di carciofi con crema di pecorino Artichoke soup with pecorino cream	12.50
Zuppa cozze e patate con orecchiette alle cime di rape Mussels and potato soup with orecchiette and turnip tops	14.50

RISOTTO E PASTA

	piccolo small	grande large
Risotto ai funghi porcini con crema di zucca Risotto with porcini mushrooms and cream of pumpkin	22.50	28.50
Risotto con pancetta, vino rosso e radicchio Risotto with pancetta, red wine and red chicory	18.00	26.50
Ravioli di ricotta con zucchine e pesto di pomodori Ricotta ravioli with courgettes and tomato pesto	24.50	
Lasagne alla bolognese Lasagne with minced meat sauce	27.50	34.50
Spaghetti alla polpa di granchio e salsa al Soave Spaghetti with crab meat and light Soave cream sauce	22.50	30.50
Rigatoni alla "Gricia" - pancetta, pecorino e pepe nero Rigatoni with pancetta, black pepper and pecorino cheese	22.50	30.50

SECONDI

Suprema di pollo alla cacciatora Chicken breast with mushrooms, tomato and olives	38.50
Straccetti di filetto manzo al vino bianco con funghi, rucola e pecorino Strips of beef cooked with white wine, mushrooms and pecorino cheese	59.00
Brasato di manzo al barolo Braised beef with Barolo sauce	38.50
Scaloppine di vitello con prosciutto di Parma, salvia, spinaci e salsa al marsala Veal escalope with Parma ham, sage, spinach and marsala sauce	44.50
Baccala con crema di fagioli cannellini e cime di rapa saltate Cod filet with cream of white beans and turnip tops	38.50
Branzino con galletta di patate all'acqua pazza Sea bass filet on potato mould with tomato - fish sauce	42.50
Coda di rospo in crosta di olive taggiasche con pappa al pomodoro Monkfish filet with black olives crust and tomato sauce	42.50

Tutti i prezzi sono in CHF e includono 8% IVA e servizio. Alcuni piatti possono contenere frutta secca.
Per ulteriori informazioni per favore chiedete al cameriere. Grazie.
All prices are including 8.0% VAT and Service. Some of the dishes may contain nuts.
For more information please ask a member of our team. Thank you.



PIZZA CROCCANTE THIN CRUST PIZZA

Filini - pomodoro, mozzarella, pecorino, prosciutto di Parma e rucola Filini - tomato, mozzarella, pecorino, parma ham and rocket	24.50
Margherita - pomodoro, mozzarella e basilico Margherita - tomato, mozzarella and basil	16.50
Ortolana - pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine grigliate Ortolana - tomato, mozzarella, aubergine, peppers and zucchini	19.50
Diavola - pomodoro, mozzarella e salamino piccante Diavola - tomato, mozzarella and spicy Salami	22.50
Tonno - pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tonno - tomato, mozzarella, tuna and onion	19.50
Quattro formaggi - pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pecorino e parmigiano Quattro formaggi - tomato, mozzarella, gorgonzola, pecorino and parmigiano Reggiano	24.50

CONTORNO

Patate arrosto al rosmarino Roasted rosemary potatoes	5.00
Purèe con aglio e parmigiano Mashes potatoes with garlic and parmesan cheese	5.00
Verdure di stagione al limone Mixed vegetables with lemon	5.00
Polenta con crema di funghi Polenta with mushrooms cream	5.00
Insalata mista Mixed leaf salad	5.00
Insalata di pomodori e cipolla rossa Tomato salad with red onion	5.00

DOLCE

	piccolo small	grande large
Selezione di gelati Ice cream selection		10.00
Selezione di sorbetti Sorbet selection		10.00
Fritole con gelato e menta Baked crullers with ice-cream and mint		12.00
Filini Tiramisù		12.00
Soufflè di cioccolato con gelato al pistacchio Chocolate fondant with pistachio ice cream		12.50
Cassata siciliana al forno Sicilian cake		12.50
Selezione di formaggi italiani A selection of ripe Italian cheese	9.50	15.50

VINO BIANCO

	bicchiere glass (100 ml)	bottiglia bottle (750 ml)
01 Falerio DOC 2009, Velenosi Ercole (Marche) Light and smooth, a perfect all-round accompaniment.		36.00
02 Libaio Chardonnay IGT 2010, Ruffino (Toscana) Lively and fresh, a perfect partner for aperitifs and fish dishes.	7.00	44.00
03 La Solatia Pinot Grigio IGT 2010, Ruffino (Toscana) Fine bouquet of ripe pears, suitable for any occasion.	7.00	45.00
04 Soave Classico DOC 2009, Azienda Agricola Coffele (Veneto) Very fragrant, with a bouquet of apple and citrus fruits, a light acid in the finish which reverberates pleasantly.		54.00
05 Safari Pecorino IGT 2009, Vinicola Bove (Abruzzo) From the autochthonous grape Pecorino, easily and fruity, with a fine acid.	8.50	57.00
06 Poggio delle Faine bianco IGT 2009, Cantine Francesco Minini (Toscana) Fresh kiwi and pear with a breath of citrus fruit, amusing diversity to antipasti and fish.	9.00	59.00
07 Santagostino Bianco IGT 2009, Casa Vinicola Firriato (Sicilia) An unusual blend that you won't forget.		63.00
08 Roero Arneis DOCG 2010, Michele Chiarlo (Piemonte) Apricots, floral tones, mint... who could resist it?		65.00
09 Rovereto Gavi DOCG 2009, Michele Chiarlo (Piemonte) Smooth and elegant, fruity with mild acid.		66.00
10 Collio Sauvignon Blanc DOC 2008, Borgo Conventi (Friuli) Lively and exhilarating –the perfect accompaniment to aperitifs and fish dishes.	10.00	69.00

VINO ROSSO

11 Monna Nera IGT 2010, Tenuta di Capezzana (Toscana) Fresh acid with plum and von Pflaume und Zedernholz.		45.00
12 Primitivo Terre Avare IGT 2009, Cantine Francesco Minini (Puglia) A full bodied and wonderful quaffable wine which delights the palate with its velvety fruit.	7.50	51.00
13 Il Brecciarolo Rosso Piceno Superiore DOC 2006, Velenosi Ercole (Marche) Smooth initial taste, followed by a tremendous burst of fruit.		54.00
14 Vitiano Rosso Umbria IGT 2008, Azienda Vinicola Falesco (Umbria) Fine combination of originality and cosmopolitanism.	8.50	54.00
15 Munfrina Dolcetto d'Alba DOC 2008, Azienda Agricola Pellisero (Piemonte) A light wine to accompany light dishes.		55.00
16 Morellino di Scansano DOCG 2008, Fattoria Le Pupille (Toscana) Fine tannins, with flavour of blueberry and cherries.		55.00
17 Indio Montepulciano d'Abruzzo DOC 2007 Vinicola Bove (Abruzzo) A varitable explosion of fruit accentuated by a delicate roasted aroma.	9.00	56.00
18 St.Magdalener Classico DOC 2009, Griesbauerhof Georg Mumelter, (Trentino Alto Adige) Smooth and harmonious in the taste, the ideal wine to meat courses and cheese dishes.		57.00
19 Santedame Chianti Classico DOCG 2009, Ruffino (Toscana) The classic Chianti from its traditional home.	9.50	59.00
20 Poggio delle Faine rosso IGT 2006, Cantine Francesco Minini (Toscana) Unbelievably balanced fullness with a barrel-aged flavour, a true gem.		63.00
21 Santagostino Rosso IGT 2008, Casa Vinicola Firriato (Sicilia) The classic.		64.00
22 Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2007, Tenuta Lodola Nuova, Ruffino (Toscana) Intensive and complex bouquet of violets and fruits, powerful body and a long finish.		66.00
23 Collio Merlot DOC 2005, Borgo Conventi (Friuli) Fine tannins with a hint of coffee and vanilla provide an enduring finish.		68.00
24 Ripasso della Valpolicella Classico Superiore DOC 2003, Cantine Scriani (Veneto) A Ripasso absolutely on a par with an Amarone.		72.00
25 ni Barbera d'Alba DOC 2006, Azienda Agricola Pellisero (Piemonte) A fiery aroma and powerful body.		78.00

	bicchiere glass (100 ml)	bottiglia bottle (750 ml)
26 Le Volte IGT, 2009, Tenuta dell'Ornellaia (Toscana) Fruit-weighted and spicy nose without negative impressions of overmipeness. The soft and silky palate impresses with supple tannins.	12.50	79.00
27 Mammuthone Cannonau di Sardegna DOC 2007, Guisepe Sedilescu (Sardegna) Delicate and characteristic abundance of fruit sensations.		79.50
28 Insolio del Cinghiale IGT 2009, Tenuta di Biserno (Toscana) The Insoglio is wonderfully balanced, round and seductive. A must!	12.50	86.00
29 Bolgheri Campo al Capriolo DOC 2007, Tenuta Guicciardini Strozzi (Toscana) A legend at a legendary price.		84.00
30 Ribeca Rosso IGT 2007, Casa Vinicola Firriato (Sicilia) The Ribeca has retained his oenological added value in the form of the fruity and balsamic bouquets and charming tannin.		87.00
31 Harmonium IGT 2007, Casa Vinicola Firriato (Sicilia) An unsurpassable feast for the taste buds with an explosion of fruit and flavour.		89.00
32 Amarone della Valpolicella Classico La Musa DOC 2007 Cantina Sociale di Negrar (Veneto) A high class wine, voluminously in the palate with ripe fruits flavour.	14.50	96.00
33 Long Now Langhe DOC Azienda Pellisero 2005 (Piemonte) A prestigious wine bearing the hallmark of the wine master.		102.00
34 Brunello di Montalcino DOCG 2004, Tenuta Greppone Mazzi, Ruffino (Toscana) A perfect accompaniment to meat dishes and Italian cuisine.		147.00
35 Cerequio Barolo DOCG 2004, Michele Chiarlo (Piemonte) The flagship of the long established vineyard.		156.00
36 Vanatu Barbaresco DOCG 2005, Azienda Agricola Pellisero (Piemonte) Full aroma of black cherries, chocolate and coffee.		158.00
37 Tignanello IGT 2005, Marchese Antinori (Toscana) Prunes, wild berries with a hint of Dominican tobacco.		182.00

MAGNUM (1,5 L)

37 Santagostino bianco IGT 2009, Casa Vinicola Firriato (Sicilia) A rare assemblage of which you won't forget.	9.00	115.00
38 Poggio delle Faine rosso IGT 2006, Cantine Francesco Minini (Toscana) Incredible wealth with barrique-touch, a real Pearl.	9.50	118.00

VINO ROSATO

39 Concolato Rosato di Maremma IGT 2010, Ruffino (Toscana) A sparkling and delicate wine, this is a good all-rounder.	7.50	49.00
40 Charme Rosè di Sicilia IGT 2008, Casa Vinicola Firriato (Sicilia) Refreshing depth of fruit. A perfect accompaniment of all fish dishes and summer menus.		54.00

VINO SPUMANTE

41 Prosecco di Treviso extra dry DOC Dal Bello (Veneto) From the best prosecco sites.	8.50	60.00
--	------	-------

VINO DOLCE

	(100 ml)	(375 ml)
42 Nivole Moscato d'Asti DOCG 2010, Michele Chiarlo (Piemonte) Light and delicate sparkling wine with exotic aroma and pleasant residual sweetness.	7.50	51.00
43 Brachetto d'Acqui Alasia DOCG, 2010 Araldica Vini (Rot) (Piemonte) Brachetto is a native grape variety in Piedmont, with a perfume reminiscent of strawberries.	7.50	51.00
44 Vernaccia di Oristano DOC, 2000 Contini(Weiss) (Toscana) An opulent bouquet of seductive sweetness.	9.00	58.00
45 Recioto della Valpolicella DOC 2009 Giuseppe Campagnola (Rot) (Veneto) Dense, its flavor is strong and determined to finish in the harmonic.	9.50	63.00

N.B. L'annata dei vini puo' cambiare.
Please note, that the vintages may be changed.