

PIATTI FREDDI

INSALATA DI SPINACI CON LARDO, FUNGHI, PECORINO E CROSTINI ALL'AGLIO Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons Spinach salad with bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons	18.50
BOCCONCINI DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO V Büffel-Mozzarella mit Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella cheese with tomatoes, olive oil and basil	19.50
TATAR DI FILETTO DI MANZO IRLANDESE Irisches Angus Rindsfilet Tatar, handgeschnitten Irish Angus beef tatar	38.00
INSALATA DI MARE Meeresfrüchtesalat Seafood salad	27.50
ZUPPA FREDDA DI YOGURT E CETRIOLI CON SALMONE AFFUMICATO E CAVIALE DI TROTA Kalte Joghurt-Gurken Suppe mit geräuchertem Lachs und Forellen Kaviar Cold yogurt and cucumber soup with smoked salmon and trout caviar	19.50
PIATTO DI ROAST BEEF CON SALSA TARTARA Roastbeef Teller mit Tartar Sauce Roast beef platter with tartare sauce	28.00
TAGLIERE DI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE 100 GR. San Daniele Schinken auf dem Holzbrett San Daniele ham on the wooden board	24.50
TAGLIERE MISTO DI SALUMI 120 GR. Gemischter Aufschnitt auf dem Holzbrett Mixed cold cuts on the wooden board	29.50
TAGLIERE DI FORMAGGI V Käsevariation auf dem Brett - vier Sorten Cheese variation on the wooden board	22.00
POKE BOWL MIT QUINOA ODER REIS V V+ Mit Avocado, Gurken, Randen, Edamame, Wakame, Mango und Radieschen	15.00
MIT LACHS	+ 12.00
MIT POULET	+12.00
MIT TOFU V V+	+ 10.00

I PIATTI CALDI

WAGYU-BEEF BURGER CON PANE BRIOCHE, SALSA BARBECUE ALLA COCA COLA, CIPOLLE, FORMAGGIO, SPECK CROCCANTE SERVITO CON PATATE E COLESLAW 36.00

Wagyu Beef-Burger mit Briochebrot, Coca-Cola Barbecue Sauce, knusprigem Speck, Käse, Country Cuts und Coleslaw Salat

Wagyu beef-cheese burger with brioche bread, Coca Cola barbecue sauce, crispy bacon, country cuts and coleslaw salad

BURGER VEGETARIANO CON PANE BRIOCHE DI CARBONE VEGETALE, SALSA BARBECUE, CIPOLLE, FORMAGGIO, SERVITO CON PATATE E COLESLAW V 27.00

Vegi-Burger mit Holzkohle-Briochebrot, Barbecue Sauce, Käse, Country Cuts und Coleslaw Salat

Vegetarian burger with brioche bread, barbecue sauce, country cuts and coleslaw salad

MINISTRONE V 17.50

Minestrone mit Parmesan Croûtons

Minestrone Soup with Parmesan Bread

PENNE "ALLA BETTOLA" V 26.50

Penne an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka

Penne on spicy tomato cream sauce with Vodka

SPAGHETTI "PRIMO ATTO" 30.50

Spaghetti "Primo Atto" mit Kalbsgeschnetzeltem, Peperoni, Champignons, Cherry Tomaten und Peperoncino

Spaghetti "Primo Atto" with sliced veal, peppers, mushrooms, cherry tomatoes and peperoncino

RAVIOLI ALLA "NORMA" CON RICOTTA E MELANZANE V 29.50

Ravioli mit Ricotta und Auberginen an leichter Tomatensauce

Ravioli stuffed with ricotta and eggplant on light tomatosauce

FILETTO DI MANZO ANGUS IRLANDESE ALLA BRACE CON "CAFÉ DE PARIS" 52.50

Angus Rindsfilet (200 gr) vom Holzkohlegrill mit hausgemachtem Café de Paris

Angus beef fillet Tenderloin char-grilled with café de Paris butter

FILETTI DI PESCE PERSICO IN PASTELLA CON PATATE, INSALATA E SALSA TARTARA 36.00

Egli-Knusperli mit Salzkartoffeln, Salat und Tartarsauce

Perch-Crispy with potatoes, salad and Tartarsauce

GAMBERONI CON SALSA DI LIME-CAMPARI CON PEPE DI SISHUAN 48.00

Riesen Krevetten an Limetten-Campari Sauce mit Sishuan Pfeffer

King prawns with a lime Campari sauce and sishuan pepper

Herkunft Fleisch:

Vitello / Kalb / veal: CH

Manzo / Rind / beef: Australien, Irland, U.S.A, Schottland, Neuseeland, CH

Pollo e Volatili / Poulet und Geflügel / chicken and poultry: CH / Frankreich

Maiale / Schwein / Pork: Spanien

Herkunft Fisch: Schweiz / Deutschland / Mittelmeer / Holland / Nordsee

Herkunft Tintenfisch: Marokko, Mittelmeer

Herkunft Krevetten: Argentinien / Thailand

I DOLCI

SANDWICH DI PARFAIT ALL'ANGURIA E SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO V Wassermelonen Parfait-Sandwich an weisser Schokoladensauce Watermelon parfait sandwich with white chocolate sauce	15.50
PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATEO CON CREMA ALL'ARANCIO, FRUTTA FRESCA, ARANCIO CANDITA E PANNA V Schokoladenbiskuit mit Orangencreme, frischen Früchten kandierten Orangen und Sahne Chocolate sponge cake with orange cream, fresh fruit candied orange and cream	14.50
PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTA V Panna cotta an Früchtecoulis Panna cotta with fruit coulis	14.50
ANANAS MARINATO CON SORBETTO ALLA PASSIONE E MANGO V Marinierte Ananas mit Passions- Mango Sorbet Marinated pineapple with passion mango sorbet	14.50
TIRAMISÙ Hausgemachtes Tiramisù Homemade Tiramisu	14.50
AFFOGATO AL CAFFÈ V Vanilleglace mit Espresso Scoop of vanilla ice cream with espresso	8.00
... MIT TIA MARIA, BAILEYS ODER AMARETTO	14.00



Siamo lieti di darvi informazioni dettagliate sui possibili allergeni nei nostri piatti

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten

We are pleased to give you detailed information about possible allergens in our dishes

I nostri piatti sono preparati al momento, questo potrebbe causare attesa

Unsere Produkte werden frisch zubereitet, deshalb kann es Wartezeiten geben

Our products are freshly prepared; therefore, there may be delays

V Vegetarisch

V+ Vegan

G- Glutenfrei, auf Nachfrage