

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
INSALATA MISTA V Gemischter Gartensalat Mixed salad	13.50
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
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 Käsevariation auf dem Brett - vier Sorten Cheese variation on the wooden board	22.00
POKE BOWL MIT QUINOA ODER REIS Mit Avocado, Gurken, Randen, Edamame, Wakame, Mango und Radieschen	15.00
MIT LACHS	+ 12.00
MIT POULET	+12.00
MIT TOFU	+ 10.00



I PIATTI CALDI

WAGYU-BEEF BURGER, SALSА BARBECUE, CIPOLLE, FORMAGGIO, SPECK CROCCANTE CON PATATE E COLESLAW	36.00
Wagyu Beef-Burger, an Barbecue Sauce, knusprigem Speck, Käse, Country Cuts und Coleslaw	
Wagyu beef-cheese burger, barbecue sauce, crispy bacon, country cuts and coleslaw	
BURGER VEGETARIANO CON PANE BRIOCHE DI CARBONE VEGETALE, SALSА 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	
TAGLIERINI AL LIMONE CON ARAGOSTA SU CREMA DI ZUCCHINE	38.50
Zitronen Taglierini mit Rock Lobster auf Zucchetticrème	
Lemon Taglierini with rock lobster on zucchini cream	
COSTOLETTA DI VITELLO ARROSTO CON ERBE FRESCHE	62.00
Gebratene Kalbskotelette an frischen Kräutern (350 gr)	
Roasted veal chops with fresh herbs	
FILETTO DI MANZO ANGUS 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	
FILETTO DI MANZO IN SALE MARINO E FIENO DI MONTAGNA, CON SALSА AL MERLOT BARRICATO - 2 PERSONE	<i>pro Person</i> 55.00
Angus Rindsfilet in Meeressalz und Bergheu an Merlotsauce - 2 Personen	
Double Angus beef fillet Tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce - 2 persons	
FILETTI DI PESCE PERSICO IN PASTELLA CON PATATE, INSALATA E SALSА TARTARA	36.00
Egli-Knusperli mit Salzkartoffeln, Salat und Tartarsauce	
Perch-Crispy with potatoes, salad and Tartarsauce	
GAMBERONI CON SALSА 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	
BRANZINO IN CROSTA DI SALE MARINO - 2 PERSONE	<i>pro Person</i> 53.00
Wolfsbarsch in der Meeressalzkruste - 2 Personen	
Sea bass in a crust of sea salt - 2 persons	

PESCI DEL GIORNO AL CARRELLO

Frischfang Fisch vom Wagen
Fresh catch fish from the cart

CONTORNI BEILAGEN SIDEDISHES

TAGLIATELLE V Nudeln Noodles	7.00	RISOTTO AL PARMIGIANO V Parmesan-Risotto im Laib Risotto in a wheel of parmesan cheese	9.00
RISOTTO AL LIMONE V Zitronen-Risotto Lemon risotto	8.50	RISOTTO ALLO ZAFFERANO V Safran-Risotto Saffron risotto	9.00
PATATE AL ROSMARINO V Rosmarin-Kartoffeln Rosemary potatoes	7.50		

Herkunft Fleisch:

Vitello / Kalb / veal: CH/ Italien Maiale/Schwein/Pork: Spanien Manzo / Rind / beef: Australien, Irland, U.S.A, Schottland, Neuseeland, CH Pollo / Poulet / chicken: CH / Frankreich

Herkunft Fisch:

Schweiz /Deutschland / Mittelmeer / Holland / Nordsee Herkunft Krevetten: Argentinien / Thailand Herkunft Tintenfisch: Marokko, Mittelmeer

DOLCI

BABÀ AL CIOCCOLATO CON PANNA Schokoladen-Babà mit Rahm Chocolate Babà with cream	13.50
PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTA Panna cotta an Früchtecoulis Panna cotta with fruit coulis	14.50
ANANAS MARINATO CON SORBETTO ALLA PASSIONE E MANGO Marinierte Ananas mit Passions- Mango Sorbet Marinated pineapple with passion mango sorbet	14.50
TIRAMISÙ Hausgemachtes Tiramisù Homemade Tiramisu	14.50
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleglace mit Espresso Scoop of vanilla ice cream with espresso	8.00
... MIT TIA MARIA, BAILEYS ODER AMARETTO	14.00

V Vegetarisch

V+ Vegan

G- Glutenfrei, auf Nachfrage