



Ristorante

SAPORI

e Pizzeria

COCKTAILS

Aperol Spritz	13
Aperol, Soda, Prosecco <i>Aperol, soda, Prosecco</i>	
Campari Spritz	14
Campari, Soda, Prosecco <i>Campari, soda, Prosecco</i>	
Franciacorta Royal	16
Franciacorta Schaumwein, Cassislikör <i>Franciacorta sparkling wine, cassis liqueur</i>	
Hugo	15
Holunderblüten Sirup, Limette, Minze, Soda, Prosecco <i>Elderflower syrup, lime, mint, soda, Prosecco</i>	
Americano	12
Campari, Martini Rosso, Soda <i>Campari, Martini Rosso, soda</i>	
Negroni	14
Campari, Martini Rosso, Bombay Sapphire Gin <i>Campari, Martini Rosso, Bombay Sapphire Gin</i>	
Negroni Sbagliato	14
Campari, Martini Rosso, Prosecco <i>Campari, Martini Rosso, Prosecco</i>	
The Vincitore	24
XO Rum, Franciacorta, 24 Karat Goldflocken <i>XO Rum, Franciacorta, 24k gold flakes</i>	
The Cosmopolitan	21
Wodka, Cranberrylikör, Orangenlikör, 23 Karat Goldflocken <i>Vodka, cranberry liqueur, orange liqueur, 23K Gold Flakes</i>	
The Vesper	19
Gin, Wodka, französischer Weinaperitif <i>Gin, vodka, French wine aperitif</i>	
The Rusty Nail	19
Scotch Whisky, Whisky-Likör <i>Scotch whiskey, whiskey liqueur</i>	

COCKTAILS NON ALCOLICO

Sanbitter Emozioni	8	Fruchtcocktail	9
Sanbitter Rosso, Grapefruitsaft <i>Sanbitter Rosso, grapefruit juice</i>		Orangensaft, Apfelsaft, Ananassaft, Grenadine <i>Orange juice, apple juice, pineapple juice</i>	
		<i>Grenadine syrup</i>	

ANTIPASTI E INSALATE

Bruschette classiche, pomodoro, basilico, stracciatella di mozzarella 17 ^{G/V/L}
Klassische Bruschette, Tomaten, Basilikum, Stracciatella vom Mozzarella
Classic bruschette, tomatoes, basil, stracciatella of mozzarella

Burrata, pomodori, olive taggiasche, pesto di basilico 25 ^{V/L/N}
Burrata, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum Pesto
Burrata, tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto

Carpaccio di manzo, nocciole, tartufo invernale, scaglie di pecorino 27 ^{N/L}
Rindscarpaccio, Haselnüsse, Wintertrüffel, Pecorinoflocken
Beef carpaccio, hazelnuts, winter truffle, shaved pecorino

Vitello Tonnato, uovo mimosa, fiori di capperi 25 ^{E/L}
Vitello Tonnato, Ei Mimosa, Kapernäpfel
Vitello tonnato, egg mimosa, caper apples

Insalata mista di stagione 11 ^{VEGAN}
Gemischter Saisonsalat
Mixed seasonal salad

Insalata Cesare 19 ^{L/G/E/SC}
Lattuga romana, pancetta croccante, crostoni di pane, grana padano
Römersalat, knuspriger Speck, Croûtons, Grana Padano
Romaine lettuce, crispy bacon, croutons, grana padano cheese

Con filetti di pollo alla Milanese / mit Pouletfilet Mailänder Art / with Milanese chicken fillets 6 ^{G/E}
Con code di gamberi / mit Garnelenschwänzen / with prawn tails 9 ^{SF}



ZUPPA

Zuppa di pomodoro, burrata, pesto di basilico 13 ^{V/L/N}
Tomatensuppe, Burrata, Basilikum Pesto
Tomato soup, burrata cheese, basil pesto



SECONDI

Scaloppina di vitello, limone verde, timo fresco, sugo di carne, verdure 39 ^{G/L}
Kalbsschnitzel, Limettensauce, frischer Thymian, Kalbsjus, Gemüse
Veal escalope, lime sauce, fresh thyme, veal jus, vegetables

Frittura di calamari e gamberi, salsa tartara, verdure 33 ^{G/SF/E}
Frittierter Tintenfisch und Garnelen, Sauce Tartare, Gemüse
Fried squid and prawns, tartare sauce, vegetables

PASTE

Spaghetti, pomodorini di Pachino, basilico 19 ^{VEGAN/G}

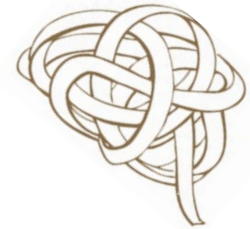
Spaghetti, Pachino-Cherrytomaten, Basilikum
Spaghetti, Pachino cherry tomatoes, basil

Tortiglioni bolognese 24 ^{G/L/SC}

Tortiglioni Bolognese
Tortiglioni bolognese

Tagliatelle all'astice, crema di scampi, pomodorini 38 ^{G/E/SF}

Tagliatelle, Hummer, Krustentiersauce, Cherrytomaten
Tagliatelle, lobster, scampi bisque, cherry tomatoes



PIZZE

Margherita – Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico 18 ^{G/L/V}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum
Tomatoes, mozzarella fior di latte, basil

Napoletana – Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, caperi, olive taggiasche, origano 22 ^{G/L}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Taggiasca Oliven, Oregano
Tomatoes, mozzarella fior di latte, anchovis, capers, Taggiasca olives, oregano

Parma – Pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma, bufala, grana padano, basilico 28 ^{G/L/SC}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Grana Padano, Basilikum
Tomatoes, mozzarella fior di latte, Parma ham, buffalo mozzarella, grana Padano, basil

Vegetariana – Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchini, melanzane, peperoni, basilico 24 ^{G/L/V}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Paprika, Basilikum
Tomatoes, mozzarella fior di latte, zucchini, eggplant, bell pepper, basil

Calabrese – Pomodoro, mozzarella fior di latte, 'Nduja, cipolla rossa, burrata 28 ^{G/L/SC}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja (sehr würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst)
Rote Zwiebeln, Burrata
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, 'Nduja (particularly spicy, spreadable pork salami)
Red onions, burrata cheese*

Miss Italia – Mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto di Parma 33 ^{G/L/SC}

Grana padano, rucola, olio al tartufo
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken, Grana Padano, Rucola, Trüffelöl
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, grana padano cheese, rocket salad, truffle oil

Frutti di mare – Pomodoro, cozze, vongole, gamberi, calamari 32 ^{G/SF}

Tomaten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch
Tomatoes, mussels, clams, prawns, squid

BEVANDE

ACQUA

San Pellegrino / Acqua Panna	25 cl	5
	50 cl	6.5
	75 cl	8.5
Karaffe Wasser / Carafe tab water		5

ANALCOLICI

Coca-Cola / Zero	33 cl	5
Sprite / Apfelschorle / Fusetea Lemon	33 cl	5
Rivella Rot	33 cl	5
Ramseier Apfelsaft	33 cl	5
Aranciata San Pellegrino	20 cl	5
Chinotto San Pellegrino	20 cl	5
San Bitter San Pellegrino	10 cl	5
Crodino	10 cl	5
Swiss Mountain Spring	20 cl	5
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale		

SUCCHI

Orangensaft / Orange juice	30 cl	6
Orangensaft frisch / Fresh orange juice	30 cl	12
Grapefruitsaft / Grapefruit juice	30 cl	6
Ananassaft / Pineapple juice	30 cl	6
Traubensaft / Grape juice	20 cl	6
Tomatensaft / Tomato juice	30 cl	6

BIRRE

Moretti alla spina	30 cl	5
Rugenbräu Special	33 cl	6.5
Heineken Alkoholfrei	33 cl	6.5
Jungfrau Weizen	50 cl	9
VICTORIA Huusbier – Märzen	33 cl	9

APERITIFI & AMARI

Cynar	4 cl	10
Averna	4 cl	10
Ramazotti	4 cl	10
Fernet-Branca	4 cl	10
Martini Bianco	4 cl	10
Martini Rosso	4 cl	10
Antica Formula	4 cl	10
Campari	4 cl	10
Pastis 51	4 cl	12

GIN & VODKA

Swiss Crystal Gin	4 cl	18
Bombay Sapphire Gin	4 cl	13
Hendrick's Gin	4 cl	16
Absolut Vodka	4 cl	13

WHISKY & COGNAC

Jack Daniel's	4 cl	12
Remy Martin VSOP	4 cl	12

LIQUORI

Grand Marnier	4 cl	12
Baileys	4 cl	10
Disaronno Amaretto	4 cl	10
Cointreau	4 cl	10
Kahlúa	4 cl	10
Sambuca	4 cl	10
Frangelico	4 cl	10

GRAPPA E LIMONCELLO

Limoncello fatto in casa	2 cl	7
Ue, Nonino	2 cl	9
Ribolla, Nonino	2 cl	11
Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia	2 cl	11
Fragolino, Nonino	2 cl	12
Sassicaia, Jacopo Poli	2 cl	13
Picolit, Nonino	2 cl	17
Tre Soli Tre, Berta	2 cl	17

BEVANDE CALDE

CAFFÈ

Caffè	5
Espresso	5
Espresso Macchiato	5
Espresso doppio	6.5
Latte Macchiato	6.5
Cappuccino	6.5
Caffelatte	6.5
Coretto alla grappa	9.5

SELEZIONI DI TÈ

Porzione	8.5
Verveine / <i>Verbena</i>	
Bergkräuter / <i>Mountain herbs</i>	
Original Rooibos	
Kamille / <i>Camomile</i>	
Pfefferminze / <i>Peppermint</i>	
Jasmin Perlen / <i>Jasmin Pearls</i>	
Morgentau / <i>Green tea</i>	
English Breakfast	
Earl Grey	
Früchtetee / <i>Fruit tea</i>	

V Vegetarisches Gericht / *vegetarian*
G Gericht mit Gluten / *contains gluten*
L Gericht mit Laktose / *contains lactose*
N Gericht mit Nüssen / *contains nuts*

SC Gericht mit Schweinefleisch / *contains pork*
SF Gericht mit Krustentieren / Schalentieren /
Weichtieren / *contains crustaceans / shellfish /
mollusc*
VEGAN Vegane Gerichte / *vegan*
E Gericht mit Ei / *contains egg*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 7.7% Mehrwertsteuer bis zum 31.12.2023
und 8.1% ab dem 1.1.2024.

*All prices are stated in Swiss Francs and include 7.7% VAT until December 31st 2023
and 8.1% as of January 1st 2024.*