

I Menu Degustazione:

La cacciagione CHF 59.-

(The game)

Mafalde ragu di cinghiale e scamorza affumicata
(Mafalde with wild boar bolognese sauce and smoked mozzarella)

Filetto di cervo alla lavanda, castagne e lardo di colonnata
(Venison fillet perfumed with lavender, white lard, smashed chestnuts, cranberries sauce and pumpkin)

Tiramisu
(home made starting from the bisquit...)

Un Assaggio di Pasta e Sfizi CHF 91.-

(A taste of Pasta e Sfizi)

Zuppetta di calamari al peperoncino di Espelette
(Tender squid soup with Espelette's chili pepper)

Filetto di piccione, foie gras e salsa d'uva
(Pigeon fillet, seared foie gras and sauce of grapes and red wine)

Linguine al nero di seppia, bottarga e burrata
(Linguine squid's ink sauce, bottarga and burrata)

Filetto di cervo alla lavanda, castagne e lardo di colonnata
(Venison fillet perfumed with lavender, white lard, smashed chestnuts, cranberries sauce and pumpkin)

Variazione di cannoli
(cylindrical bisquit stuffed with ricotta enriched with pistache, hazelnuts and chocolates)

Gli Sfizi

(The starters)

Animelle salsa al basilico e porcini 22.-
(breaded sweet bread basilic sauce and porcini mushroom)

Filetto di piccione, foie gras e salsa d'uva 27.-
(Pigeon fillet, seared foie gras and sauce of grapes and red wine)

Tonno cipolle rosse e pecorino 24.-
(Row tuna fillet balsamic vinaigrette, red onions and pecorino)

L'Italia in un piatto 39.-
(Selection of prime quality cold cuts and cheese from Italy)

Insalatina verde di campo, noci e Parmigiano 15.-
(Green salad enriched with walnuts and parmigiano)

Tartare di filetto di manzo al pistacchio 24.-
(Beef fillet tartare seasoned with pistachoes)

Zuppetta di calamari al peperoncino di Espelette 21.-
(Tender squid soup with Espelette's chili pepper)

Le Paste di Pasta e Sfizi

I Grandi Classici Italiani

Linguine all'Arrabbiata 25.-
(Linguine cherry tomatoes sauce, chili pepper, garlic and parsil)

Mezze maniche alla Carbonara Tradizionale 28.-
(Mezze maniche egg yolk, pork's cheek bacon, black pepper and pecorino)

Linguine vongole veraci e broccoli 33.-
(Linguine clams and broccoli)

Linguine alla puttanesca 26.-
(Linguine cherry tomatoes sauce, anchovies, olives, capers, garlic and parsil)

Le nostre Specialità

Linguine crema di Provola affumicata Porcini gocce di Basilico 31.-
(Linguine melted smoked cheese, porcini mushrooms and drops of pesto)

Linguine Aglio Pancetta e Pecorino 27.-
(Linguine garlic, bacon and pecorino)

Mafalde Tonno Pesto e Pomodorini 33.-
(Mafalde row tuna pesto cherry tomatoes)

Linguine al nero di seppia, bottarga e burrata 34.-
(Linguine squid's ink sauce, bottarga and burrata)

Mafalde al ragu di cinghiale e scamorza affumicata 30.-
(Mafalde with wild boar bolognese sauce and smoked mozzarella)

Mezze maniche parmigiano, zucca, cipolle confit e guanciale 29.-
(Mezze maniche pumpkin, parmigiano, onions confit and pork's cheek bacon)

Le intoccabili

Mezze maniche Bufala e Melanzane 30.-
(Mezze maniche cherry tomatoes sauce, egg-plant and buffalo mozzarella)

Mafalde Tonno, pepe di Sichuan e Pecorino 33.-
(Mafalde row tuna, Sichuan pepper and pecorino)

Mafalde Spugnole e San Daniele 34.-
(Mafalde morel mushrooms San Daniele's cured ham)

Linguine all'Astice e zucchine 39.-
(Linguine lobster and zucchini)

Mafalde alla "Carbonara" di pistacchio 33.-
(Mafalde pistachoes, pork's cheek bacon, pecorino and black pepper)

All our pastas (Mafalde, Mezze maniche et Linguine) are home made

Se non hai voglia di pasta

Filetto di cervo alla lavanda, castagne e lardo di colonnata 46.-
(Venison fillet lavender, white lard, smashed chestnuts, cranberries sauce and pumpkin)

Suprema di fagiano al miele di castagno e taleggio 43.-
(Pheasant suprêmes caramelised with chestnuts's honey, and taleggio sauce)

Filetto di tonno in crosta di pistacchio, zuppa affumicata e verdurina piccante 44.-
(Tuna fillet with pistachoes crust, smoked mozzarella soup and spicy turnip peaks)

Maiale alle fragole speziate e caponatina siciliana 39.-
(Pork loin with spiced strawberries sauce, sweet and sour egg-plants)

Tagliata di filetto di manzo 42.-
(Beef fillet aged by us, sliced and served with parmigiano and balsamic vinaigrette)

Buon Appetito



La Carte