

| Antipasti | porzione piccola | porzione |
|---|---------------------|----------|
| tartare di salmone con formaggio fresco e avocado grigliato leichtes Lachstatar mit Frischkäse und grillierter Avocado | | 27 |
| carpaccio classico di manzo con scaglie di parmigiano klassisches Rindscarpaccio mit Parmesansplittern | | 26 |
| tartare di manzo «LUMA» con burro alla senape LUMA Beef Tatar mit Senfbutter | 29 | 45 |
| prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel | 27 | 35 |
| burrata pugliese con pomodorini datterini e olio al pomodoro ^V Apulische Burrata mit Datteltomaten und Tomaten-Olivenöl | | 22 |
| insalata di mango e avocado con gamberi Mango-Avocadosalat mit gebratenen Riesencrevetten | 29 | 46 |

Minestre

| | | |
|---|--|----|
| crema di crostacei con crostini di pane all'aglio e lamelle di astice Krustentiercrème mit Knoblauchbrotdcroûtons und Hummerstreifen | | 24 |
| ravioli in brodo di manzo | | 16 |
| gazpacho classico di verdure ^{V+} klassische Gemüsegazpacho | | 16 |

Insalate

| | | |
|--|--|----|
| insalata mista con verdure croccanti, avocado, indivia e semi misti gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Avocado, weißem Chicorée und gemischten Kernen | | 17 |
|--|--|----|

| Le nostre paste fatte in casa/risotti | porzione piccola | porzione |
|--|---------------------|----------|
| ravioli ripieni di melanzane alla parmigiana con pomodorini datterini e crema di burrata hausgemachte Ravioli gefüllt mit Aubergine-Parmigiana mit Datteltomaten und Burratacrème | 26 | 38 |
| ravioli ripieni di manzo con salsa di pomodori e béchamel Ravioli mit Rindfleischfüllung an leichter Tomaten-Béchamelsauce | 29 | 41 |
| spaghetti all'astice | 45 | 69 |
| spaghetti alle vongole veraci «gallina» | 26 | 38 |
| ravioli al brasato | 27 | 39 |
| tagliatelle o risotto al tartufo nero* hausgemachte Tagliatelle oder Risotto an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel | 44 | 62 |

Vegano

| | | |
|--|----|----|
| tartare vegana con lenticchie beluga a crema di fave verdi ^{V+} veganes Tatar mit Belugalinsen und grüner Favabohnencrème | 27 | 43 |
| bistecca di melanzana arrosta con spinaci e hummus di ceci ^{V+} gebratenes Auberginensteak mit Spinat und Kichererbsenhummus | | 33 |

Dall'acqua

| | | |
|---|--|----|
| misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Doradenfilet, Seezunge, Riesencrevetten und Hummerschwanz vom Grill, dazu Blattspinat | | 59 |
| sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone ganze Seezunge vom Grill oder nach «Müllerin Art» mit Zitronenrisotto | | 71 |
| tagliata di tonno su rucola con salsa di pistacchi e zucchini Thunfisch-Tagliata auf Rucola mit Pistaziensauce und sautierten Zucchini | | 52 |

Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

* Trüffel je nach Saison, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel

| Dalla terra | | porzione |
|--|------------------------------|----------|
| costoletta di vitello al burro e salvia con risotto allo zafferano Gebratenes Kalbskotelett an Butter und Salbei mit Safranrisotto | | 67 |
| scaloppine al limone o panna con tagliolini Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Rahmsauce mit hausgemachten Tagliolini | | 49 |
| scaloppine di vitello al tartufo nero* Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel, dazu hausgemachte Tagliolini | | 72 |
| fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano geschnitzelte Kalbsleber mit Safranrisotto | | 49 |
| filetto di manzo «Rossini» Rindsfilet «Rossini» mit Entenleber an Trüffeljus mit frischem schwarzem Trüffel und Parmesanrisotto | | 69 |
| | | |
| Per due persone | | |
| branzino in crosta di sale marino con risotto al limone e verdure miste Wolfsbarsch in Salzkruste mit Zitronenrisotto und Gemüse | a persona (ca. 45 minuti) | 67 |
| chateaubriand con salsa bernese, spinaci e patatine al rosmarino Chateaubriand mit Sauce béarnaise, Spinat und Bratkartoffeln | a persona | 76 |
| rombo al forno con lamelle di zucchine, salsa mediterranea e patate al timo ganzer Steinbutt mit Zucchini-Lamellen, mediterraner Sauce und Thymian-Kartoffeln | a persona | 67 |
| | | |
| contorni | | 8 |
| risotto al limone ^V risotto parmigiano ^V , verdura di stagione ^{V+} , tagliolini ^V , spinaci a foglie ^{V+} , patatine al rosmarino ^{V+} | | |

Dolcezze

| | | |
|--|-----------------------------|----------|
| tortino ai frutti di bosco con gelato al fior di latte Waldbeerentörtchen mit flüssigem Kern und Fior di latte-Glace | | 18 |
| ice-coffee «Conti» | | 16 |
| tiramisù | | 16 |
| zabaione al marsala con gelato al fior di latte Marsala-Zabaione mit Fior di latte-Glace | | 15 |
| bocconcini «Gioia» panna, fragola, cacao, caffè | per pezzo | 3.5 |
| varietà di gelati e sorbetti vaniglia ^v , cioccolato ^v , stracciatella ^v , fior di latte, ^v caffè ^{v+} fragola ^{v+} , limone ^{v+} , arancia rossa ^{v+} , pistacchio ^v | la pallina | 5 |
| formaggi ^v pecorino toscano, taleggio, gorgonzola, parmigiano, brie mit süssem Feigenbrot, Honig und Bitterorangenmarmelade | a scelta assortito misto | 15 26 |
| frutti freschi con sorbetto al limone ^{v+} frischer Früchteteller mit Zitronensorbet | | 18 |
| cassata della casa | | 15 |

v = vegetarisch

v+ = vegan

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti und Penne*.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Hinweise zu einzelnen Lebensmitteln

in der Küche prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel
Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess – De Cecco
riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi
olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Parmigiano reggiano

am Tisch olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi
Parmigiano reggiano dop, 30 mesi in der Käseraffel