

Antipasti	porzione piccola	porzione
gamberoni saltati con crema di avocado, salsa cocktail fatta in casa e mini lattuga gebratene Riesencrevetten mit Avocadocrème, hausgemachter Cocktailsauce und Mini-Lattich		29
carpaccio classico di manzo con scaglie di parmigiano klassisches Rindscarpaccio mit Parmesansplitter		26
tartare di manzo «LUMA» con burro alla senape «LUMA» Beef Tatar mit Senfbutterm	29	45
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel Parmaschinken Cavazzuti dop, 24 Monate gereift – von unserer Berkel	27	35
burrata pugliese con pomodorini datterini e olio al pomodoro <sup>v</sup> apulische Burrata mit Datteltomaten und Tomaten-Olivenöl		22
salmone affumicato con spuma di rafano e zucchine croccanti geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und knusprigen Zucchetti		29
Minestre		
crema di crostacei con crostini di pane all'aglio e lamelle di astice Krustentiercrème mit Knoblauchbrotcroûtons und Hummerstreifen		24
ravioli in brodo di manzo Ravioli in Rinderkraftbrühe		16
zuppa fredda di pomodorini datterini con panna acida vegana <sup>v+</sup> kalte Datteltomaten-Suppe mit veganem Sauerrahm		17
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 ricotta e limone <sup>v</sup> Ravioli gefüllt mit Ricotta und Zitrone	26	38
ravioli ripieni di carbonara al burro e salvia Ravioli mit Carbonara-Füllung an Butter und Salbei	29	41
spaghetti all'astice Spaghetti mit Hummer	45	69
spaghetti alle vongole veraci «gallina» Spaghetti mit Venusmuscheln	26	38
ravioli al brasato Ravioli mit geschmortem Rindfleisch	27	39
tagliatelle o risotto al tartufo nero hausgemachte Tagliatelle oder Risotto an Trüffelsauce und frischem schwarzen Trüffel	44	62

## Vegano

tartare vegana con lenticchie beluga a crema di fave verdi <sup>v+</sup> veganes Tatar mit Belugalinsen und grüner Favabohnencreme	27	43
bistecca vegana in crosta di erbe con patatine al rosmarino <sup>v+</sup> veganes Planted Steak mit Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln		43

## Dall'acqua

misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Doradenfilet, Seezunge, Riesencrevetten und Hummerschwanz vom Grill mit Blattspinat		59
sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone ganze Seezunge vom Grill oder nach «Müllerin Art» mit Zitronenrisotto		71
filetti di branzino alla griglia con carciofi saltati e pomodorini datterini Wolfsbarschfilets vom Grill mit sautierten Artischocken und Datteltomaten		49

## 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.

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 und frischem schwarzen Trüffel mit hausgemachten Tagliolini		72
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano geschnetzelte Kalbsleber mit Safranrisotto		49
filetto di manzo «Rossini» Rindsfilet «Rossini» mit Entenleber an Trüffeljus, 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 Bratkartoffel	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 <sup>v</sup> risotto parmigiano <sup>v</sup> , verdura di stagione <sup>v+</sup> , tagliolini <sup>v</sup> , spinaci a foglie <sup>v+</sup> , patatine al rosmarino <sup>v+</sup>		

## Dolcezze

tortino ai cioccolato e rhum dal cuore liquido servito con gelato al fior di latte Schokoladen-Rumküchlein mit flüssigem Kern und Fior di latte-Glace		18
tiramisù		16
zabaione al marsala con gelato al fior di latte Marsala-Zabaione mit Fior di latte-Glace		15
delizia ai tre cioccolati – bianco, fondente e al pistacchio Schokoladenmousse-Trilogie – weiss, dunkel und Pistazie		18
crema bruciata della casa hausgemachte gebrannte Crème		16
ice-coffee «Conti»		16
cassata della casa hausgemachte sizilianische Glace-Spezialität		15
frutti freschi con sorbetto al limone <sup>v+</sup> Früchteteller mit Zitronensorbet		18
varietà di gelati e sorbetti vaniglia <sup>v</sup> , cioccolato <sup>v</sup> , stracciatella <sup>v</sup> , fior di latte, <sup>v</sup> caffè <sup>v+</sup> fragola <sup>v+</sup> , limone <sup>v+</sup> , arancia rossa <sup>v+</sup> , pistacchio <sup>v</sup>	la pallina	5
bocconcini «Gioia» panna, fragola, cacao, caffè	per pezzo	3.5
formaggi <sup>v</sup> pecorino toscano, taleggio, gorgonzola, parmigiano, brie mit süssem Feigenbrot, Honig, Bitterorangenmarmelade	a scelta assortito misto	15 26

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