

Antipasti

porzione
piccola porzione

carpaccio di branzino marinato, tagliato a mano con chutney di mango al peperoncino e crema di avocado mariniertes, handgeschnittenes Wolfsbarschcarpaccio, Mango-Chilli-Chutney, Avocadocrème		28
carpaccio classico di manzo con scaglie di parmigiano klassisches Rindscarpaccio, Parmesansplitter		26
tartare di manzo «LUMA» con burro alla senape LUMA Beef Tatar, Senfbutter	29	45
prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel	27	35
burrata pugliese con pomodorini datteri e olio al pomodoro ^v Apulische Burrata, Datteltomaten und Tomaten-Olivenöl		22
pâté di fegato d'anatra, insalata di mele e barbabietola e marmellata di cipolla rossa Entenleberpâté, Apfel-Randensalat, rotes Zwiebelchutney		32

Minestre

crema di crostacei con crostini di pane all'aglio e lamelle di astice Krustentiercrème, Knoblauchbrotcroûtons und Hummerstreifen		24
ravioli in brodo di manzo		16
zuppa cremosa di patate con uovo in camicia tartufo nero stagionale* cremige Kartoffelsuppe, pochiertes Ei und schwarzer Saisontrüffel		19

Insalate

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

* Trüffel je nach Saison, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel

Le nostre paste fatte in casa/risotti	porzione piccola	porzione
ravioli ripieni di ricotta serviti con carciofi ^V Ravioli mit Ricottafüllung serviert mit Artischocken	26	38
ravioli ripieni di gamberi e zucchini in salsa di crostacei Ravioli gefüllt mit Crevetten und Zucchini, Krustentiersauce	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, schwarzer Trüffel	44	62

Vegano

tartare vegana con lenticchie beluga a crema di fave verdi ^{V+} veganes Tatar mit Belugalinsen und grüner Favabohnencrème	27	43
sminuzzato di brewbee con funghi porcini, tartufo nero e purea di patate all'olio d'oliva ^{V+} Brewbee Geschnetzeltes, Steinpilze, schwarzer Trüffel, Kartoffelpüree		43

Dall'acqua

misto di pesce alla griglia con spinaci a foglie Doradenfilet, Seezunge, Riesencrevetten und Hummerschwanz vom Grill, Blattspinat		59
sogliola alla griglia o alla mugnaia con risotto al limone ganze Seezunge vom Grill oder nach «Müllerin Art», Zitronenrisotto		71
Gamberoni alla griglia con zucchini saltate e risotto al limone Riesencrevetten vom Grill mit sautierten Zucchini, Zitronenrisotto		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.

* 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, Safranrisotto		67
scaloppine al limone o panna con tagliolini Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Rahmsauce, hausgemachte Tagliolini		49
scaloppine di vitello al tartufo nero* Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit schwarzem Trüffel, hausgemachte Tagliolini		72
fegato di vitello alla veneziana con risotto allo zafferano geschnetzelte Kalbsleber, Safranrisotto		49
filetto di manzo «Rossini» Rindsfilet «Rossini» mit Entenleber an Trüffeljus, frischer schwarzer Trüffel, Parmesanrisotto		69

Per due persone

branzino in crosta di sale marino con risotto al limone e verdure miste Wolfsbarsch in Salzkruste, Zitronenrisotto, Gemüse	a persona (ca. 45 minuti)	67
chateaubriand con salsa bernese, spinaci e patatine al rosmarino Chateaubriand, Sauce béarnaise, Spinat, Bratkartoffel	a persona	76
rombo al forno con lamelle di zucchine, salsa mediterranea e patate al timo ganzer Steinbutt mit Zucchini-Lamellen, mediterraner Sauce, Thymian-Kartoffeln	a persona	67

contorni

risotto al limone ^V risotto parmigiano ^V, verdura di stagione ^{V+}, tagliolini ^V,
spinaci a foglie ^{V+}, patatine al rosmarino ^{V+}

8

Dal carrello al tavolo (solo a pranzo / nur zum Mittagessen) Oktober bis April

martedì	carré di vitello arrostito al rosmarino con salsa alle spugnole e purea di patate Kalbskarreebraten, Rosmarin, Morchelsauce, Kartoffelstock	59
mercoledì	brasato di manzo con salsa al barolo con polenta Rindsschmorbraten, Barolo-Rotweinsauce, Polenta	47
giovedì	stinco di vitello brasato con risotto allo zafferano geschmorte Kalbshaxe, Safranrisotto	51
venerdì	bouillabaisse	42

Dolcezze

tortino ai cioccolato e rhum dal cuore liquido servito con gelato al fior di latte Schokoladen-Rumküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit Fior di latte-Glace		18
ice-coffee «Conti»		16
tiramisù		16
zabaione al marsala con gelato al fior di latte Marsala-Zabaione, 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, Bitterorangenmarmelade	a scelta assortito misto	15 26
frutti freschi con sorbetto al limone ^{v+} frischer Früchteteller, 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