

BIANCHI

ANTIPASTI, INSALATE ED MINESTRE

Pomodorini datteri e burrata ^V	19
Datteltomaten mit Burrata Date tomatoes with burrata	
Insalata di frutti di mare tiepida	27
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Lukewarm seafood-salad	
Crema di astice	19
Hummercrèmesuppe Lobster cream soup	

PASTA

piccola porzione

Spaghetti alle vongole con pomodorini datteri	28	38
Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomaten		

PESCI E CROSTACEI

Filetto di luccio-perca alle erbe	42
Gebrautes Zanderfilet nach mediterraner Art, Reis und Spinat Roasted pike-perch fillet Mediterranean style, rice and spinach	
Filetti di branzino alla senape	46
Gebrautes Wolfsbarschfilets an Senfsauce, schwarzer Venere-Reis und Spinat Roasted sea bass fillets on mustard sauce, black venere rice and spinach	
Tonno alla griglia in crosta di pepe nero allo zafferano	49
Gegrilltes Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste an Safransauce, Reis und Spinat Grilled tuna steak with black pepper crust on saffron sauce, rice and spinach	
Filetto di merluzzo agli agrumi	48
Gebrautes Kabeljaufilet an Zitrusauce mit Zucchini, schwarzer Venere-Reis Roasted codfish fillet with lemon sauce and zucchini, black venere rice	

DOLCI

Abraccio di cioccolato fondente con Tiramisù fatto in casa	14	
Hausgemachtes Tiramisù in dunklem Schokoladenmantel Home-made tiramisù with dark chocolate coating		
Crema catalana	12	
Gelati e Sorbetti ^V	per pallina	5
Vaniglia, cioccolato, mocha, cocco, stracciatella, amaretto-vaniglia limone, fragola, frutta della passione		

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
For information about allergenics please ask our employees.

v = vegetarisch / v+ = vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./882/03.21