



## Gli Antipasti

	CHF
<i>Crudo di branzino marinato</i>	49.-
<b>AL LIMONE CON INSALATA DI CARCIOFI</b> <i>Marinated sea bass with lemon and artichoke salad</i>	
<i>Scampì crudi</i>	65.-
<b>CON VERDURE, CAPPERI E CROSTINI DI PANE</b> <i>Raw prawns with vegetables, capers and crostini</i>	
<i>Bocconcini di bufala</i>	28.-
<b>CON RADICCHIO DI TREVISO, NOCI E FICHI SECCHI</b> <i>Fresh buffalo mozzarella with Italian chicory, nuts and dried figs</i>	
<i>Carpaccio di vitello con pesto di pomodori secchi</i>	42.-
<b>OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO</b> <i>veal carpaccio with pesto and dried tomatoes seasoned with olive oil and basil</i>	
<i>Culatello con pere</i>	35.-
<b>SEDANO E SCAGLIE DI GRANA</b> <i>Culatello ham with pear, celery and parmesan cheese</i>	

## La pasta

CHF

### Pasta Gildo`s

38.-

FATTA AL TAVOLO

Gildo`s pasta  
Made at your table

### Penne al farro

32.-

CON POMODORINI APPASSITI, PROVOLA DOLCE

ORIGANO E BASILICO

Spelt pasta with dried tomatoes, sweet provola cheese  
oregano and basil

### Bigoli

32.-

CON RAQU`D`ANITRA

Bigoli pasta with duck sauce

### Tortelli di brasato

32.-

Tortelli with braised beef

## La zuppa e il riso

	CHF
Zuppa di cardi gobbì	28.-
PATATE GRATINATE CON FONTINA	
Cardoons soup with potatoes and Fontina cheese	
Risotto finocchi e capperante	38.-
Fennel risotto with scallops	
Risotto al radicchio di Treviso e cabernet	32.-
Risotto with Italian chicory and cabernet wine	

## Il Pesce

Trancio di rombo	75.-
ALLA GRIGLIA CON VERDURE	
Tourbot with grilled vegetables	
Coda di rospo	49.-
AVVOLTA NELLA PANCETTA CON LENTICCHIE STUFATE	
Bacon-wrapped monkfish with stewed lentils	
Scampì alla busara	75.-
Stewed scampis	

## La carne

CHF

### *Orecchio d' elefante*

72.-

SERVITO CON RUCOLA E POMODORINI

Veal cutlet Milanese style with tomatoes and rucola salad

### *Galletto di fattoria*

47.-

ALLA DIAVOLA CON PATATE ARROSTO

Spring chicken Diavola style and roasted potatoes

### *Costine d` agnello scottadito alla menta*

58.-

CON CAPONATA DI ZUCCA E SCALOGNI CANDITI

Lamb ribs with mint flavor accompanied by  
pumpkin and shallots

### *Fegato di vitello alla veneziana*

47.-

CON MORBIDA POLENTA BIANCA

Sliced Calf's liver sautéed with onions  
served with white polenta

## I formaggi

CHF

**Formaggi tipici**

Classic italian cheese

26.-

## I Dolci

**Tiramisu classico**

Traditional tiramisu

26.-

**Spuma di ricotta e crema di caci**

Ricotta mousse with caci

26.-

**Strudel con salsa vaniglia**

Apple strudel with vanilla cream

26.-

**Piccola meringata**

AL PINOT GRIGIO SALSA VANIGLIA

Meringue with vanilla and Pinot Grigio

26.-