



Specialità della Casa ESTATE 2026

SAPORI FRESCHI E LEGGERI PER L'ESTATE



Cuor di Burrata con Pomodorini, olio d'oliva Fr. 25.50

Zarte und frische Burrata mit Datteltomaten und delikatem Olivenöl

Creamy burrata with cherry tomatoes and delicate olive oil



Melone dolce con Crudo "San Daniele" Fr. 29.50

Honigmelone mit Rohschinken, Olivenöl extra vergine

Sweet melon with San Daniele ham and extra virgin olive oil



Mozzarella di Bufala D.O.P. con Crudo "San Daniele" Fr. 31.50

Büffelmozzarella mit Rohschinken, Olivenöl extra vergine

Buffalo mozzarella with San Daniele ham and extra virgin olive oil



Vitello Tonnato Fr. 29.50

Kalter Kalbsbraten mit feinster Thunfischsauce

Cold sliced veal with delicate tuna sauce



Roastbeef con salsa Bernese fatta in casa Fr. 34.50

Roastbeef mit feiner hausgemachter Bernese Sauce

Roast beef with homemade Bernese sauce



Salmone marinato agli agrumi e avocado Fr. 32.50

Marinierter Lachs mit Avocado und Zitrusfrüchten

Citrus-marinated salmon with avocado



Tartare di Manzo, toast e burro • 140 gr. Fr. 29.50

Klassisches Rindstartar mit Toast und Butter

Classic beef tartare with toast and butter



Tartare di Manzo, toast e burro • 280 gr. Fr. 48.50

Klassisches Rindstartar mit Toast und Butter

Classic beef tartare with toast and butter



Buona Estate!

