Appetizers / Antipasti

9a 2a Salad King Crab SaladInsalata di Granchio Reale fr.53.-

9a 2a 12b Catalan Lobster Pulp Polpa D'Astice alla Catalana fr.49.-

2a 12b Mazara red prawns / Gamberi Rossi Mazara Sicilia fr.40.-

4a 1a Salmon tartare and avocado / Tartare di Salmone e avocado fr.34.-

1b 2a Shrimp cocktail / Cocktail di Gamberetti fr.23.-

4a 1b Smoked salmon / Salmone affumicato fr.29.-

1b Iberian ham Patanegra / Prosciutto Iberico Patanegra (with paté fr.55.-) fr.45.-

3a Niçoise salad / Insalata Nizzarda fr.23.-

7b Insalatina di Funghi Freschi fr.27.-

1b 7a Warm Artichoke andAsparagus Salade Whit Ham and Parmesan Flakes fr.34.-

7a 3a 9a Artichoke salad with bresaola, celery and parmesan

Insalata di Carciofi crudi ,rosette di bresaola,sedano e parmigiano fr.30.-

7a 3a Puntarelle salad.... (4a with the addition of shrimp fr.29.-) fr.22.-

Insalata di Puntarelle…. (4a con aggiunta di Gamberi fr.29.-)

1b 9a Mixed salad / Insalata mista fr.9.- / fr.13.-

7b Caprese Salad / Insalata Capres fr.24.-

7b 3a Caesar Salad / Caesar salad fr.29.-

7a Garden Delights / Delizie dell `orto fr.26.-

Soups / Le Zuppe

9a 7a Cream of tomato soup / Crema di Pomodoro fr.18.-

1a 9a Toscana Soup / Zuppa Toscana fr.20.-

1b 9a Mixed Vegetables Soup/ Minestrone fr.20.-

First Dishes / Primi Piatti

2a4a 12b Risotto With Black Cuttlefisch and Red Prawns fr. 35.-

Risottino alle seppie nere e gambero rosso

1a 2a 9a 3b Tagliolini with courgettes, tomatoes and shrimps

Tagliolini con zucchine pomodorini e gamberetti fr.28.-

1a 9a 2a 4a Seafood linguine Linguine allo scoglio fr.36.-

1a 9a 2a 12b Paccheri with King Crab / Paccheri al Granchio Reale fr.53.-

1a 9a 2a 3a Linguine with Lobster Pulp / Linguine con Polpa D'Astice fr.49.-

1a Spaghetti with clams / Spaghetti alle vongole veraci fr.33.-

1a 9a Farfalle with salmon / Farfalle al Salmone fr.29.-

1a 9a 7a Spaghetti Scarpara with spicy tomato sauce / Spaghetti alla scarpara fr.22.-

1a 9a 7a Spaghetti "Pedro" with slices of beef fillet and curry sauce

Spaghettoni alla Pedro fr.30.-

1a 9a Sicilian-style penne / Pennette alla Siciliana fr.22.-

1a 9a 7a Whole wheat Pennette with cherry tomatoes and buffalo mozzarella

Pennette integrali, pomodorini e mozzarella di bufala fr.26.-

1a 9a Tagliatelle Bolognese / Tagliatelle alla Bolognese fr.22.-

1a 7a Tagliatelle with truffle cream and porcini mushrooms

Tagliatelle con porcini e crema tartufata fr.26.-

7a 3a 8a Risotto with Taleggio (cheese) pear,walnuts /Risotto,Taleggio pera,noci fr.24.-

7a 1a Pelmeni “ homemade Siberian specialty fr.26.-

7a 3a 1a 9a Baked Casareccie Lasagna /Lasagne Casareccie al Forno fr.24.-

1a 7a Pizzoccheri from the Valtellina / Pizzoccheri Valtellinesi fr.27.-

1a 3a 7a Homemade Lean Ravioli / Ravioloni Casarecci di Magro fr.24.-

1a 3a 7a Homemade Pumpkin Gnocchi / Gnocchi di Zucca Casarecci fr.23.-

3a 1a 9a Pappardelle with Hare Ragout / Pappardelle al Ragù di Lepre fr.29.-

Fish / Pesci

2a 12a Grilled Lobster Pulp / Polpa di Astice alla Griglia fr.55.-

4a Grilled polpo with potatoes and green beans

Polpo alla piastra con patate e fagiolini verdi fr.38.-

4a 14a Pan seared squids and artichokes / Calamari e carciofi scottati fr.39.-

4a Slices of sea bass with artichokes / Tagliata di Branzino e carciofi fr.47.-

2a 7a Chef's prawns / Gamberoni dello Chef guarniti fr.46.-

4a 2a 1a Stewed sea bass fillets Filetti di Branzino Imperiale al Forno fr.49.-

4a 2a 1a Mixed fried fish /Fritto misto di mare fr.49.-

4a Salmon Steak / Trancio di Salmone fr.39.-

Meats / Carni

1a 3a Milanese cutlet / Cotoletta alla Milanese fr.45.-

1a 9a 3a Veal Ossobuco with saffron risotto Ossobuco vitello , risottino Zafferano fr.45.-

1b Lamb chops with garnishes / Costolette di Agnello guarnite fr.46.-

1a 9a Garnished Hare Leg / Coscia di Lepre Guarnita fr.39.-

1a Veal escalopes with mushrooms / Scaloppine di vitello ai funghi misti fr.48.-

Veal paillard served with a garnish / Paillard di Vitello guarnita fr.41.-

1a Chopped /Minced Zurich style Sminuzzato alla Zurighese fr.48.-

1a 7a Matteo's veal escalopes with cheese and raw ham /Saltimbocca del Matteo fr.43.-

Grilled chicken with a garnish Pollo alla griglia /guarnito fr.29.-

7a Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan

Tagliata di Manzo rucola,cherry e parmigiano fr.48.-

7a Fillet steak with peppercorn sauce / Filetto di manzo al pepe fr.52.-

Fish – Origin: Salmon (no), Sea bass (Gr/es), Swordfish (es), Octopus (ma), Oysters (fr), Clams (It), Mussels (it/sp), Lobster tails (nz / zaf), Prawns (vnm), Tuna (ph / es), Baby squids (it), Cuttlefish (ma), Red prawns (mazzara it), Crab claws (fao27).

Le Pizze

1a 7a Margherita fr. 18.- Tomato, mozzarella, oregano

1a 7a Napoli fr. 19.-

Tomato, mozzarella, anchovy, oregano

1a 7a Prosciutto fr. 20-

Tomato, mozzarella, ham 1a 7a Prosciutto e Funghi fr. 21.-

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

1a 7a Quattro Formaggi fr. 21.-

Tomato, mozzarella, Fontina, Gorgonzola, parmesan

1a 7a Alle Verdure fr. 23.-

Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, spinach, hot peppers

1a 3a 7a Calzone fr. 25.-

Tomato, mozzarella, ham, egg

1a 7a Salmone fr.30.- Tomato, mozzarella, salmon, pepper 1a 7a Ai Funghi Porcini fr. 27.-

Tomato, mozzarella, mushrooms

1a 3a 7a Lungolago fr. 26.-

Tomato, mozzarella, asparagus, ham, egg

1a 7a Reale fr. 27.-

Tomato, mozzarella, raw ham, rucola 1a 7a Al Carpaccio – Tartufata fr. 30.-

Tomato, mozzarella, beef, truffle oil 1a 7a Retro■

Scamorza, cherry tomatoes, red pepper sausage, ricotta cheese, basil, garlic fr. 28.-

1a 7a 11a Sesamo fr. 29.-

Tomato, mozzarella, rucola, Bresaola, parmesan, orange oil

1a 7a Capricciosa fr. 25.-

Tomato, mozzarella, artichokes, black olives, mushrooms, ham, capers, anchovy, oregano

Origin of meat: veal, beef, pork, lamb and chicken CH, AU, HU, IT, NZ, South America. Meats that come from HU, AU and South America can be treated with hormones and/or anti-biotics.