

MENU

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari al fine di permettere al nostro staff di servirvi al meglio.

Per celiaci abbiamo a disposizione spaghetti senza glutine che possiamo cucinare con le nostre salse. (Tempo di attesa 20 minuti circa)

Bitte informieren Sie uns über Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten, damit unsere Mitarbeiter Sie bestmöglichst bedienen können.

Bei Unverträglichkeiten auf Gluten und Sulfid haben wir glutenfreie Spaghetti mit unseren Saucen (Wartezeit ca. 20 Minuten)

Please inform us of any food allergies or intolerances, so that our staff can serve you in the best possible.

For intolerance of gluten and sulfide, we have glutenfree spaghetti with our sauces. (Waiting time about 20 minutes)

LEGGENDE / LEGENDEN / LEGENDS

- 🌿 **Vegetariano** / Vegetarisch / *Vegetarian*
- 🌱 **Vegano** / Vegan / *Vegan*
- ⊗ **Senza Glutine** / Glutenfrei / *Gluten free*

CHF CHF
picc. porz. porz.

INSALATE E ANTIPASTI

SALATE UND VORSPEISEN / SALADES AND APPETIZERS

Insalata verde Grüner Salat / <i>Green salad</i>	V ☉ ☒	7.50
Insalata mista Gemischter Salat / <i>Mixed salad</i>	V ☉ ☒	8.50
Insalata Amalfi Insalata verde con verdure alla griglia marinate al balsamico Grüner Salat mit grilliertem Gemüse an Balsamicomarinade <i>Green salad with grilled vegetables and balsamic marinade</i>	V ☉ ☒	11.00
Insalata Portofino	☒	16.50 22.00
Insalata tiepida di polipo e patate Lauwarmer Oktopus-Kartoffel-Salat <i>Lukewarm salad of octopus and potatoes</i>		
Insalata del Golfo	☒	14.00 18.50
Insalata fresca con gamberi, rucola, basilico, cipolla di tropea e pomodorini alla Catalana Frischer Salat mit Crevetten, Rucola, Basilikum, Tropeazwiebeln und katalanische Cherrytomaten <i>Fresh salad with shrimps, rocket, basil, tropea onions and cherry tomatoes Catalan style</i>		
Insalata Capri		18.00 24.00
Mozzarella di bufala campana avvolta in prosciutto crudo di Parma su letto di rucola con perle di riduzione balsamico e grissino rustico Büffelmozzarella in Parmaschinken gewickelt auf Rucolabeet mit Balsamico-Reduktion-Perlen und Grissino <i>Buffalo mozzarella wrapped in Parma ham on a bed of rocket with pearls of balsamic reduction and grissino</i>		
Ventaglio di tonno fresco al finocchio, kiwi, pomodoro fresco e vinaigrette all'arancia Frischer Thunfisch mit Fenchel, Kiwi, frischen Tomaten und Orangenvinaigrette <i>Fresh tuna with fennel, kiwi, fresh tomato and orange vinegar</i>	☒	21.00 28.00
Involtino di salmone affumicato con ricotta aromatizzata all'erba cipollina su letto d'insalata variegata e la sua vinaigrette al mango Rauchlachsroulade mit Ricotta und Schnittlauch auf Salatbeet mit Mango-Vinaigrette <i>Rolled smoked salmon filled with ricotta and chives on a bed of salads with mango vinegar</i>	☒	16.50 22.00
Insalata AnaCapri	☒	17.50 23.00
Grande insalata mista con mozzarella di bufala, peperoni arrostiti e bocconcini di tonno fresco spadellato al balsamico Grosser gemischter Salat mit Büffelmozzarella, grillierte Peperoni und frische Thunfischstücke in Balsamico gebraten <i>Large mixed salad with buffalo mozzarella, grilled peperoni and chunks of fresh tuna sautéed in balsamic vinegar</i>		
Bresaola della Valtellina con mantecato di ricotta al pepe nero della Valle Maggia Veltliner Bresaola mit Ricotta und schwarzem Pfeffer aus dem Maggiatal <i>Bresaola Valtellina with cottage cheese and black pepper from Maggia Valley</i>	☒	18.50 24.50
Tartara di manzo con crostini di pane toast dorati e burro Rindstatar mit Toast und Butter <i>Beef tartare with toast and butter</i>		19.50 26.00
Bruschetta alla Mediterranea con pomodoro fresco, aglio e basilico Bruschetta mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum <i>Bruschetta with fresh tomato, garlic and basil</i>		8.50

CHF CHF
picc. porz. porz.

MINESTRE / SUPPEN / SOUPS

Pepata di cozze alla marinara con crostini all'aglio Muschelsuppe mit Knoblauchcroûtons <i>Mussel soup with garlic croutons</i>		13.50
Pummarola Vellutata di pomodoro con pesto di basilico Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto <i>Tomato cream soup with basil pesto</i>	✓ ☎ ⊗	9.50
Crema di farro mantecata al mascarpone Dinkelcremesuppe mit Mascarpone <i>Spelt cream soup with mascarpone</i>	✓	9.50

PIATTI DI PASTA

TEIGWARENGERICHTE / PASTA DISHES

Scialatielle nere con pomodoro fresco, peperoncino e ciuffetti di calamari Schwarze Scialatielle-Nudeln mit Cherrytomaten, Peperoncino und Kalamaren <i>Black scialatielle noodles with cherry tomatoes, chilli and squids</i>	16.00	21.00
Spaghetti all'acqua pazza Selezione dei nostri pesci, pomodoro fresco, aglio e basilico leggermente piccante Spaghetti mit Fisch, frischen Tomaten, Knoblauch und leicht scharfem Basilikum <i>Spaghetti with fish, fresh tomato, garlic and light spicy basil</i>		19.50
Tagliatelle alla crema e triglie, profumate al pistacchio Tagliatelle an Rotbarbencreme mit Pistazienaroma <i>Tagliatelle with mullet cream and pistachio flavor</i>		21.00
Pennette alla crema con speck Tirolese profumate ai pistilli di zafferano Iraniano Pennette an Rahmsauce, Tiroler Speck und Safran aus dem Iran <i>Pennette with cream sauce, Tyrolean speck and Iranian saffron</i>	13.00	17.00
Ravioloni ripieni alle melanzane, robiola e pinoli con pomodoro fresco, olive e mozzarella di bufala Ravioloni gefüllt mit Aubergine, Robiola-Käse und Pienienkernen an frischen Tomaten, oliven und Büffelmozzarella <i>Ravioloni stuffed with eggplant, robiola cheese and pine nuts with fresh tomato, olives and buffalo mozzarella</i>	✓	19.00 26.00
Tagliatelle ai funghi porcini Tagliatelle mit Steinpilzen / <i>Tagliatelle with ceps</i>	✓	16.00 22.00
Paccheri alla parmigiana Paccheri mit Auberginen, Tomaten, frischem Basilikum und Parmesan <i>Paccheri with eggplants, tomatoes, fresh basil and parmesan</i>	✓	13.00 17.00

CHF CHF
picc. porz. porz.

GNOCCHI E RISOTTI

GNOCCHI UND RISOTTOS / *GNOCCHI AND RISOTTO*

Gnocchi di patate alla sorrentina con pomodoro e mozzarella di bufala Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Büffelmozzarella <i>Potato gnocchi with tomato and buffalo mozzarella</i>	✓	14.50	19.00
Gnocchi di patate alla fonduta di formaggi e speck croccante Kartoffelgnocchi mit geschmolzenem Käse und knusprigem Speck <i>Potato gnocchi with cheese fondue and crispy bacon</i>		16.50	22.00
Risotto Carnaroli ai filetti di pesce persico dorati Carnaroli-Risotto mit gebratenen Eglifilets <i>Carnaroli risotto with sautéed perch filets</i>	⊗	15.00	19.50
Risotto Carnaroli alle pere e Tête de Moine Carnaroli-Risotto mit Birnen und "Tête de Moine"-Käse <i>Carnaroli risotto with pears and cheese "Tête de Moine"</i>	✓ ⊗	12.50	16.50

PESCE / FISCH / *FISH*

Filetto di salmone alla griglia con patate naturali e schiacciata di pomodoro Grilliertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln und Tomatenquiche <i>Grilled salmon fillet with boiled potatoes and tomatoes quiche</i>	⊗		28.00
Code di gamberoni al curry rosso Thailandese con timballo di riso venere al vapore Riesencrevettenschwänze an rotem Thai-Curry mit gedämpfter Venere-Reis-Timbale <i>King prawns tails with red thai curry and steamed venere rice timbale</i>	⊗		34.00
Filetini di pesce persico fritti in pastella con patate naturali e salsa tartara Eglifilets im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und Tartarsauce <i>Perch filets baked in beer pastry with boiled potatoes and tartare sauce</i>			37.50
Medaglioni di rana pescatrice ai pistilli di zafferano iraniano su risotto Carnaroli mantecato al parmigiano e riduzione balsamico Seeteufelmedaillons mit Safran aus dem Iran auf Carnaroli-Risotto mit Parmesan und Balsamicoreduktion <i>Monkfish medallions with iranian saffron served on Carnaroli risotto with parmesan and balsamic reduction</i>	⊗		35.00
Filetto d'orata gratinato alla provenzale con patate naturali, sauté di pomodorini e olive al basilico Gebackenes Goldbrassenfilet mit Salzkartoffeln, sautierten Cherrytomaten und Oliven mit Basilikum <i>Baked sea bream fillet with boiled potatoes, sautéed cherry tomatoes and olives with basil</i>			33.00

CHF
porz.

PESCE FRESCO DELLA NOSTRA VETRINA FRISCHER FISCH AUS DER VITRINE / FRESH FISH TO OUR VETRINE

Quale preparazione preferisce?

Welche Zubereitungsart bevorzugen Sie? / What is your favorite preparation?

Alla griglia / Vom Grill / *Grilled*

In crosta di sale / In Salzkruste / *In salt crust*

Alla mediterranea con pomodoro fresco, capperi e olive

Nach mediterraner Art mit frischen Tomaten, Kapern und Oliven

Mediterranean style with fresh tomatoes, capers and olives

Branzino / Wolfsbarsch / *Sea bass*

2 Persone / 2 Personen / *2 persons* (850–900 g) p. Pers. 46.00

1 Persona / 1 Person / *1 person* (400–450 g) 45.00

Orata / Goldbrasse / *Sea bream*

2 Persone / 2 Personen / *2 persons* (850–900 g) p. Pers. 46.00

1 Persona / 1 Person / *1 person* (400–450 g) 45.00

Pesce fresco del giorno dalla nostra vetrina

Frischer Fisch vom Tagesfang aus der Vitrine

Fresh fish catch of the day to our vetrine

prezzo del giorno

Tagespreis

daily price

Il pesce lo serviamo con patate arrosto e verdure

Die Fische servieren wir mit Bratkartoffeln und Gemüse

The fish is served with roast potatoes and vegetables

CARNE / FLEISCH / MEAT

Tagliata di controfiletto di manzo all'aceto balsamico e rosmarino 41.00

su letto di gnocchetti di patate al burro e salvia

Tranchiertes Rindsentrecôte mit Grana, Balsamico und Rosmarin

serviert auf Kartoffelgnocchetti an Salbeibutter

*Sliced beef sirloin steak with Grana, balsamic and rosemary
served on potato gnocchi with sage butter*

Costolette d'agnello glassate al miele di castagno e vino rosso ⊗ 38.50

su letto di patate arrosto

Lammkoteletts mit Kastanienhonig und Rotwein glasiert auf Bratkartoffeln

Lamb chops glazed with chestnut honey and red wine on roast potatoes

Suprema di pollo alla piastra bardata in speck Tirolese ⊗ 28.00

su letto di verdure grigliate

Pouletbrust Süpreme im Tiroler Speckmantel auf grilliertem Gemüse

Chicken breast in the Tyrolean bacon on grilled vegetables

Scaloppina di vitello alla Viennese con insalata di rucola e 43.00

pomodorini al balsamico

Wienerschnitzel vom Kalb mit Rucolasalat, Cherrytomaten und Balsamico

Viennese escalope of veal with rocket salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar

Filetto di manzo alla griglia con funghi porcini trifolati e patate arrosto ⊗ 49.00

Grilliertes Rindsfilet mit sautierten Steinpilzen und Bratkartoffeln

Grilled fillet of beef with sautéed ceps and roasted potatoes

CONTORNI / BEILAGEN / SIDE ORDERS

Verdure miste / Gemischtes Gemüse / *Mixed vegetables* ✓ ⊗ ⊗ 6.00

Verdure alla griglia / Grilliertes Gemüse / *Grilled vegetables* ✓ ⊗ ⊗ 6.00

Patate arrosto / Bratkartoffeln / *Roasted potatoes* ✓ ⊗ ⊗ 5.00

Gnocchi di patate al burro ✓ 5.50

Kartoffelgnocchi mit Butter / *Potato gnocchi with butter*

Tagliatelle al burro / Butternudeln / *Buttered noodles* ✓ 5.50

Risotto alla parmigiana o al limone ✓ 5.50

Parmesanrisotto oder Zitronenrisotto / *Parmesan risotto or lemon risotto*

Riso venere al vapore / Venere-Reis / *Venere rice* ✓ 5.50

CHF
porz.

FORNARINE / FLADENBROT / FLATBREAD

- Al rosmarino, sale marino e olio d'oliva extra vergine** ✓ 8.50
Mit Rosmarin, Meersalz und Olivenöl extra vergine
With rosemary, sea salt and extra virgin olive oil
- Al prosciutto crudo di Parma** 18.50
Mit Parmarohschinken / *With Parma raw ham*
- Al pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico e olio d'oliva extra vergine** ✓ 19.50
Mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl extra vergine
With fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil and extra vergine olive oil

PIZZE / PIZZAS

- MARINARA – Pomodoro, aglio, origano e olio d'oliva** ✓ 12.50
Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl
Tomatoes, garlic, oregano and olive oil
- MARGHERITA – Pomodoro, mozzarella e basilico** ✓ 14.50
Tomaten, Mozzarella und Basilikum / *Tomatoes, mozzarella and basil*
- NAPOLI – Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e basilico** 15.50
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Basilikum
Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies and basil
- SICILIANA – Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, cipolla e origano** 15.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven, Zwiebeln und Oregano
Tomatoes, mozzarella, anchovies, black olives, onion and oregano
- PUGLIESE – Pomodoro, mozzarella, cipolla e origano** ✓ 15.50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Oregano
Tomatoes, mozzarella, onion and oregano
- FUNGHI – Pomodoro, mozzarella e champignon** ✓ 16.00
Tomaten, Mozzarella und Champignons
Tomatoes, mozzarella and champignon
- PROSCIUTTO – Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico** 17.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Basilikum
Tomatoes, mozzarella, ham and basil
- VEGETARIANA** ✓ 17.00
Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane e peperoni alla griglia
Tomaten, Mozzarella, grillierte Zucchini, Aubergine und Peperoni
Tomatoes, mozzarella, grilled zucchini, eggplant and peppers
- PROSCIUTTO E FUNGHI** 17.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon e basilico
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Basilikum
Tomatoes, mozzarella, ham, champignon and basil
- GORGONZOLA – Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e basilico** ✓ 17.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Basilikum
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola and basil
- TONNO E CIPOLLE – Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle e basilico** 18.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Basilikum
Tomatoes, mozzarella, tuna, onion and basil
- MASCARPONE – Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola** ✓ 18.50
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone und Rucola
Tomatoes, mozzarella, mascarpone and rocket
- CAPRICCIOSA – Pomodoro, mozzarella, olive nere, carciofi, champignon, acciughe, prosciutto cotto e basilico** 19.00
Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven, Artischocken, Champignons, Sardellen, Schinken und Basilikum
Tomatoes, mozzarella, black olives, artichokes, champignon, anchovies, ham and basil

CHF
porz.

PIZZE / PIZZAS

PROSCIUTTO E ZOLA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola e basilico Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola und Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, ham, gorgonzola and basil</i>	19.50
CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, ricotta e basilico Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ricotta und Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, ham, champignon, ricotta and basil</i>	19.50
DIAVOLA – Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere e cipolla Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven und Zwiebeln <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, black olives and onion</i>	19.50
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano e Fontina Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano und Fontina <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano and Fontina</i>	✓ 19.50
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi e peperoni Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken und Peperoni <i>Tomatoes, mozzarella, champignon, ham, artichokes and peppers</i>	19.50
CARBONARA – Mozzarella, uova, pancetta e Grana Padano Mozzarella, Ei, Speck und Grana Padano <i>Mozzarella, egg, bacon and Grana Padano</i>	19.50
GAMBERETTI E RUCOLA – Mozzarella, gamberetti e rucola Mozzarella, Cocktailcrevetten und Rucola <i>Mozzarella, cocktail shrimps and rocket</i>	21.00
ANACAPRI Pomodoro, mozzarella, melanzane, scamorza affumicata e scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Auberginen, geräucherter Scamorza-Käse und Granaspäne <i>Tomatoes, mozzarella, eggplants, smoked scamorza cheese and grana shavings</i>	✓ 21.50
CRUDO Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma e basilico Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella, Parma ham and basil</i>	23.00
BUFALINA – Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum <i>Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	✓ 24.00
VALTELLINA Pomodoro, mozzarella, Bresaola della Valtellina e scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Veltliner Bresaola und Granaspäne <i>Tomatoes, mozzarella, Bresaola from Valtellina and grana shavings</i>	25.50

LEGGENDE / LEGENDEN / LEGENDS

- ✓ **Vegetariano** / Vegetarisch / *Vegetarian*
- 🌱 **Vegano** / Vegan / *Vegan*
- ⊗ **Senza Glutine** / Glutenfrei / *Gluten free*

Incl. 8 % IVA / Inkl. 8 % MwSt. / Incl. 8 % VAT