

SOUPS AND SALADS

potages et salades

SOUP OF THE DAY 9.00

potage du jour please ask if gluten- or
dairyfree/veuillez demander si sans
gluten/lactose

 **HOMEMADE** 13.50

VEGETABLES SOUP

soupe de légumes fait maison

  **GREEN SALAD** 12.50

salade verte

  **MIXED SALAD** 13.50

salade mêlée

  **CHICKEN SALAD WITH** ... 29.00

ARUGULA AND

PARMIGIANO

poulet en salade-roquette-parmésan

  **TREVISO RADICCHIO** ... 16.50

FENNEL-ORANGE-NUTS

radicchio de trévis

fenouil-orange-noisettes

ANTIPASTI

vorspeisen

 **BRUSCHETTA-** 4.00/piece

TOAST-TOMATO-BASIL

pain grillé-tomate-basilic

 17.50

BURRATA-TOMATO-BASIL

burrata-tomate-basilic

  **BEEF-CARPACCIO-** 24.50

ARUGULA-PARMIGIANO

CHEESE

carpaccio de

boeuf-roquette-parmesan

+ *cep mushrooms/cèpes* + 6.50

SMOKED TUNA CARPACCIO 27.00

TOMATO- ARUGULA-LEMON

DRESSING

carpaccio de thon fumé

tomates-roquette-vinaigrette au

citron

DIGESTIVI (2cl)

digestifs

Grappa Prosecco 6.50

40 Vol.%

Nonino Vendemmia 6.50

40 Vol.%

Nonino Riserva Annatra 8.00

41 Vol.%

Nonino Chardonnay 9.00

41 Vol.%

Nonino Riserva 8 Jahre 14.50

43 Vol.%

Grappa Nebbiolo 8.00

40 vol.%

Amarone 12.50

43 Vol.%

Heuberger Traubenbrand 9.50

43 Vol.%

DOLCI desserts

ICE COFFEE AFFOGATO 12.50

café glacé
glace vanille-mocca-espresso-cream
mini affogato: vanille-espresso 9.50

TIRAMISU CLASSICO 12.00

tiramisù

PANNA COTTA WITH RED 12.00

BERRIES

panna cotta-baies des bois

ZABAIONE-MARSALA 14.50

sabayon-marsala
+ vanilla ice cream +2.50
glace vanille + 2.50

CHOCOLATE MOUSSE 14.00

mousse au chocolat

CHOCOLATE-SOUFFLÉ 14.50

VANILLA ICE CREAM

chocolat-soufflé-glace vanille
+ ca. 10 min

SHERBET-LEMON- 13.50

LIMONCELLO

sorbet-citron-limoncello
small/petit 9.50

ICE CREAM...scoop 4.70

mocca, chocolate, vanilla,
pistachio, stracciatella
sherberts: lemon-mango-plum
glaces
vanille-mocca-chocolat-pistache-
stracciatella
sorberts: citron, citron et prune

PASTA AND RISOTTO pâtes et risotto

 **PENNE OR SPAGHETTI** 22.50

**TOMATO OR GARLIC/OLIVE
OIL AND HOT PEPPER**

penne/spaghetti-tomate ou à
l'ail/huile d'olive et piments
+ Prawns/Crevettes 9.00

PENNE/SPAGHETTI PESTO 25.50

OR ITALIAN CARBONARA

penne/spaghetti-pesto/guanciale-
pecorino-oeuf

CHESTNUT RISOTTO 31.50

SAUSAGE-FRIED LEEKS

risotto aux marrons-saucisse
luganega-poireaux frits

 **RISOTTO WITH CEP** 29.50

MUSHROOMS

risotto-cèpes

 **SPAGHETTI WITH CLAMS** ... 31.00

spaghetti-palourdes-ail-persil

glutenfree available on request... ...
sans gluten sur demande....

PASTA

pâtes maison

 **NOODLES-CEP** 33.50

MUSHROOM-TRUFFLE OIL

nouillettes-bolets-huile de truffe

GNOCCHI BOSCAIOLA 30.50

BACON-CEP MUSHROOM-

ONION-ROSMARY-TOMATO

gnocchi-lard-bolet-ognion-rômarin-
tomate

LASAGNE BOLOGNESE BEEF 28.50

lasagne bolonaise-viande de boeuf
+ 10 minutes

 **RAVIOLI-LEMON-** 31.00

TOMATO-CHIVE

ravioles-citron-tomat-ciboulette

 **RAVIOLI RICOTTA,** 31.00

SPINACH, BUTTER AND SAGE

ravioli au séré-épinards-sauge

MAIN DISHES/MEAT

plats principaux viandes

ESCALOPE OF VEAL IN 38.50
LEMON SAUCE

escalope de veau - sauce au citron

ESCALOPE OF VEAL IN 38.50
MARSALA SAUCE

escalope de veau - sauce au marsala

  **FILLET OF BEEF FROM** ... 48.00
THE GRILL

filet de boeuf grillé 170 gr

+ *CEP MUSHROOM-bolets* 6.50

+ *GREEN PEPPER SAUCE-sauce au poivre vert* 4.00

VEAL SHANK SLICE 300gr 52.00
GREMOLATA-SAFFRON RISOTTO

ossobucco jarret de veau 300g

gremolata-risotto au safran

FISH

poisson

  **GIANT PRAWNS FROM** ... 38.50
THE GRILL

crevettes géantes grillés

  **GRILLED SEABASS** 38.50
loup de mer grillé

 **GRILLED** 37.00
OCTOPUS-SAFFRON MASHED POTATOES

poulpe grillé-purée de pommes de terre au safran

SIDE DISHES

garnitures

 **RISOTTO/ TAGLIOLINI/** 7.50

ROSMARY POTATOES

VEGETABLES/SPINACH

risotto/ tagliatelle/ pommes de terre au romarin/ légumes/ épinard

pizza & pasta glutenfree available

pizza & pâtes aussi sans gluten

 vegetarian/végétarien

 gluten free/sans gluten

 lactose free/sans lactose

CLASSICAL PIZZA

pizzas traditionnelles

 **MARGHERITA** 19.50
tomate-fior di latte

NAPOLI 22.50
tomate-fior di latte-câpres- anchois

HAM-MUSHROOMS- 24.50
TOMATO, FIOR DI LATTE
tomate-fior di latte-jambon-champignons

CALABRESE 24.50
tomate-fior di latte-salami piccant-gorgonzola

 **VEGETARIANA,** 23.50
CAPONATA
tomate-fior di latte-ratatouille

 **PIZZA 4 CHEESES** 26.00
fior di latte-gorgonzola-fontina-parmésan

HOME-STYLE PIZZA

pizzas spéciales

SENTO: PARMA HAM- 30.50
BURRATA-ARUGULA
tomate-fior di latte-jambon crû-burrata-roquette

CEP MUSHROOMS- 26.50
TOMATO-BACON-FIOR DI LATTE
tomate-fior di latte-cèpes-lard

GIANT PRAWNS, SPINACH 32.50
tomate-fior di latte-épinards-ail-crevette géante

TUNA AND RED ONION 28.50
tomate-fior di latte-thon-ognion rouge

CALZONE ALL'ITALIANA 26.50
tomate-fior di latte-champignons-jambon-oeuf

 **CALZONE VEGETARIAN** 25.50
tomate-fior di latte-légumes-champignon

TYROLEAN BACON-GOAT 29.50
CHEESE-TOMATO-FIOR DI LATTE-
tomate-fior di latte-speck tyrolien
fromage de chèvre



*do you know our partners.....
connaissez-vous nos partenaires?*



VEGGIE TAKE-OUT

GUETÄ EGGÄ

DELI



APERITIVI

aperitifs

NEGRONI CLASSIC 16.50
Bombay Sapphire - Antica Formula -
Campari

APEROL SPRITZ 13.50
Aperol - Prosecco - Soda

CAMPARI SPRITZ 13.50
campari-prosecco-soda

AMERICANO 16.00
Antica Formula - Campari - Soda

HUGO 13.50
Holunderblütensirup - Prosecco -
Soda

LIMONCELLO SPRITZ 13.50
Limoncello - Prosecco - Soda

PROSECCO DOC 10cl 9.50
Glera | Briosio | Veneto

SHERRY TIO PEPE DRY 8.00
15 Vol.%, 5 cl

APERITIVI without alcohol/sans alcool

NOT A HUGO 13.50
with/avec ginger/gingembre, hot
ginger beer

NOGRONI 16.00
Vermouth 0.0% - Bitter 0.0% - Gin
0.0%

TOMATO JUICE 5.50
jus de tomate

SANBITTER 4.80

MONDAY TO FRIDAY

11.30-14.00 and 18.00-21.30