



Antipasti

Cocktail de crevettes Calypso e ananas

Shrimp cocktail Calypso and pineapple

21.-

Carpaccio de thon à l'huile d'olive, citron, tomates séchées et câpres frites

Red tuna carpaccio with olive oil, lemon, sun-dried tomatoes, and fried capers

26.-

Veau froid à la sauce au thon

Cold veal in tuna sauce

28.-

Carpaccio de bœuf, huile d'olive, citron, roquette, Grana Padano, pignons

Beef carpaccio on olive oil with lemon, rocket salad, Grana Padano, pine nuts

27.-

Roastbeef froid avec sauce tartare

Cold Roastbeef with tartare sauce

27.-

Melone et jambon Tessinois

Melon with Ticino ham

29.5.-

Tarte aux aubergines avec coulis de tomates et sauce au parmesan

Aubergine pie with tomato coulis and parmesan sauce

22.-



Insalate

Salade verte 

Salade mêlée de la saison

12.-

Salad Melée 

Mixed saison salad

14.-

Salade Caesar avec suprême de volaille guinée œufs durs et croûton

Caesar salad with guinea fowl, hard-boiled eggs and croutons

24.-

Tomates avec mozzarella di bufala et basilic 

Tomatoes with buffalo mozzarella and basil

22.5.-

Vellutate

Crème de tomate et basilic 

Tomato soup with basilic

13.-

Gazpacho classique 

Classic gazpacho

15.-



Spaghetti & Penne

Avec sauce tomates et basilic 

Tomato sauce and basil

19.-

“All'arrabbiata” 

Spicy tomato sauce

21.-

Avec pesto génois du chef Jean-Pierre 

With Jean-Pierre's pesto sauce

25.-

Avec ail, huile d'olive et piments

With garlic, olive oil and chili peppers

21.-

Sauce bolognaise

Bolognese sauce

26.-

Sauce Carbonara

Carbonara sauce

25.-

Le altre proposte

Ravioli de ricotta et épinards au beurre de sauge 

Curd cheese and spinach ravioli on sage butter

26.-

Taglierini aux tris de crevettes et pesto

Fine noodles with tris of prawns t and pesto

35.-



I Risotti “Carnaroli”

Risotto au citron vert et au beurre d'herbes 🌿

Risotto with lime and herb butter

27.-

Risotto au melon et jambon cru Tessinois

Risotto with Melon and Ticino ham

28.-

Risotto au pesto génois de nôtre chef Jean-Pierre 🌿

Risotto with pesto sauce

25.-

Risotto au vieux balsamique et tris de gambas grillées

Risotto with aged balsamic vinegar and tris of grilled prawns

35.-



Pescato

Tous nos poissons peuvent être servis grillés
all our fish can be served grilled

Filet de daurade avec salmoriglio

Gilthead seabream fillet with salmoriglio

43.-

Tataki de cœur de filet de thon au sésame avec sauce méditerranéenne

Tuna Fillet Tataki with sesam and Mediterranean Sauce

41.-

Gambas à l'ail, piment, ananas et sauce sweet chili

Prawns with garlic, red pepper, pineapple and sweet chilli sauce

43.-

Tous nos plats sont accompagnés de :

Riz blanc, risotto, pâtes, pommes de terre à la vapeur, gratin pommes de terre, pommes frites, légumes, salade verte où mêlée

All our dishes are served with a choice of white rice, risotto, noodles, steamed potatoes, gratin potatoes, fried potatoes seasonal vegetables, green salad or mixed salad



Carni

Toutes nos viandes peuvent être servies grillées
all our meats can be served grilled

Escalopes de veau al burro aromatizzato
Escalopes de veau with flavoured butter
42.-

Côtelettes d'agneau au thym RR
Lamb chops on a thyme sauce RR
47.-

Filet de boeuf au poivre de la vallée Maggia et cognac
Filet of Beef with pepper from the Valle Maggia and cognac
55.-

Morceaux de filet de boeuf Stroganoff
Stroganoff-style beef tenderloin in small pieces
49.-

Tartare de boeuf traditional (min. 2 Personnes).
Traditional Beeftartare (min. 2 Persons)
42.-

Galletto Bio Terreni alla Maggia alla diavola
Diavola style chicken from Ticino "Terreni alla Maggia"
39.-

Tous nos plats sont accompagnés de :
Riz blanc, risotto, pâtes, pommes de terre à la vapeur, gratin pommes de terre,
pommes frites, légumes, salade verte où melée

All our dishes are served with a choice of white rice, risotto, noodles, steamed
potatoes, gratin potatoes, fried potatoes or season vegetables, green salad or
mixed salad



Desserts

Blanc manger avec coulis de framboise, mangue ou chocolat

Blanc manger and raspberry purée, mango or chocolate

13.-

Mousse au chocolat et oranges marinées au campari

Chocolate Mousse with marinated oranges with campari

15.-

Tiramisù fait maison

Homemade Tiramisù

14.-

Parfait à l'Amaretto di Saronno

Amaretto iced mousse

15.-

Parfait aux mangues

Mango iced mousse

15.-

Gâteau de Mami avec glace à la vanille, chantilly
et sauce au chocolat

Grandma's Cake with vanilla ice cream, whipped cream
and chocolate sauce

13.-

Boules de glace (plusieurs goûts à votre choix)

Ball of ice cream (different choice)

4.-

Coupe Danemark

Glace à la vanille recouverte de sauce au chocolat et de crème fouettée

Coupe Danemark

vanilla ice cream covered with chocolate sauce and whipped cream

15.-

Coupe Romanoff

Fraises marinées, glace à la vanille et crème fouettée

Coupe Romanoff

marinated strawberries, vanilla ice cream and whipped cream

15.-



Provenance de la viande / Meat origin:

Poulet / chicken	CH
Canard / duck	F
Veau / veal	CH
Volaille guinée guinea fowl	F
Agnau / Lamb	AUS
Boeuf / beef*	IRL
Porc / Pork	CH

Provenance du poisson / Fish origin:

Saumon fumé / smoked salmon	NOR
Filet de perche/ perch	I / EU
Loup de mer / sea bass	I / F / EU
Crevettes / king prawns	VN
Sole / Sole	NL
Thon / Tuna	PH / F
Saumon / Salmon	GB / SCO

Peut avoir été produit avec des hormones come stimulateurs de performance et/ou avec des antibiotiques ou des autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs des performances
Can be produced with hormones and / or with antibiotics or other antimicrobial performance promoters

Nous invitons notre clientèle en cas d'allergies, d'intolérances ou de réactions indésirables aux ingrédients alimentaires : de bien vouloir annoncer au personnel de service avant commande, afin que nous puissions vous conseiller et vous proposer des aliments sans ingrédients intolérants ou provoquant des allergies.

Nous pouvons également vous informer verbalement de tous les ingrédients et origines des matériaux que nous utilisons pour les préparations proposées.

We invite our clients in case of allergies, intolerances, or unwanted reactions to food ingredients: please announce it to our staff before order, so we can advise you and offer food without ingredients intolerant to you or causing allergies.

We can also inform you verbally about all the ingredients and origins of the materials we use for the preparations offered.

Le prix est avec VAT inclus

All prices include VAT.