

# Menu

Pata Negra servito con pane cristallo e pomodoro fresco 🍷	52.-
Acciughe del Cantabrico con burro aromatizzato 🍷	42.-
Salmone scozzese affumicato con crème fraîche e aneto 🍷	32.-
Prosciutto di Parma e mozzarella di Bufala	28.-
Roast beef con rucola, grana e pomodorini 🍷	30.-
Caesar salad con pollo grigliato	28.-
Tartare di manzo con i suoi condimenti 🍷	39.-
Tartare di branzino con cremoso di avocado e yuzu 🍷	44.-
Pokè con salmone scozzese fresco, edamame, avocado, wakame e alga nori 🍷🍷	30.-
Mezze maniche all'amatriciana	26.-
Raviolo ai porcini con crema di Parmigiano Reggiano 🍷	24.-

Trofiette al ragù di pesce 🍷	29.-
Rigatoni alla carbonara	26.-
Branzino con spinacino e salsa al lime ☒	46.-
Tagliata di manzo con salsa ai porcini e patate arrosto ☒	52.-
Milanese di vitello con rucola e pomodorini 🍷	48.-
Frutti di bosco freschi con gelato al fior di latte ☒	16.-
Semifreddo al cioccolato al latte, salsa ai lamponi e croccante al cacao	14.-
Ricordo di un tiramisù ☒	15.-

## *Per i più piccoli*

Penne alla bolognese 🍷	22.-
------------------------	------

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze e/o allergie.

Tutto il nostro pesce è di provenienza mediterranea, adriatica, atlantica, svizzera e olandese.

Tutte le nostre carni sono di provenienza svizzera, italiana, spagnola, irlandese e statunitense.

☒ Senza glutine

🍷 Senza lattosio

🌱 Vegetariano

# Vini

## la selezione del Bistrot

### Bollicine

Cantina Progetti Divini  
Prosecco Valdobbiadene Superiore  
(Glera)



8.-



50.-

Azienda Agricola Villa  
Emozioni Top Club Extra Brut Millesimato 2015  
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

15.-

75.-

Delouvin Novack  
Champagne Extra Brut Meunier Perpetuel 92-20  
(Pinot Meunier)

20.-

90.-

### Bianco

Oro Bianco  
Bianco del Ticino 2022  
(Merlot, Chardonnay)

12.-

58.-

Weingut Huber Bernhard  
Malterdinger 2021  
(Chardonnay)

14.-

80.-

Pfitscher  
Saxum Sauvignon Blanc 2022  
(Sauvignon Blanc)

13.-

75.-

# Vini

## la selezione del Bistrot

### Rosé

Michael Broger  
Weissherbst  
(Pinot Nero)



12.-



68.-

### Rosso

Cantina Monti  
Rovere "Selezione Meta" 2020  
(Merlot)

12.-

70.-

Weingut Pfitscher  
Fuxleiten 2020  
(Pinot Nero)

12.-

65.-

Bertani  
Valpolicella Ripasso Classico Sup. Catullo 2017  
(Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella)

14.-

90.-