

## Antipasti / Starters

<b>OVETTO</b> 🍷	24.-
con spuma di Parmigiano, broccoletti, crumble di polenta e pepe della Valle Maggia <i>Egg with Parmesan foam, broccoletti, crispy polenta crumble and Maggia Valley pepper</i>	
<b>CEVICHE DI RICCIOLA</b> 🍷	36.-
<i>Yellowtail ceviche</i>	
<b>SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO</b> 🍷	32.-
con crème fraiche e aneto <i>Scottish smoked salmon with crème fraiche and dill</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	30.-
<i>Roasted veal with tuna sauce and capers</i>	

## Delizie da condividere / To Share

<b>PATA NEGRA</b> 🍷	52.-
con pane cristallo e pomodoro fresco <i>Pata Negra ham with crystal bread and fresh tomato</i>	
<b>PANE, BURRO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> 🍷	42.-
<i>Bread, butter and Cantabrian anchovies</i>	

## Tartare Bar

<b>TARTARE DI MANZO</b> 🍷	39.-
condita secondo la tradizione <i>Traditional beef tartare</i>	
<b>TARTARE DI BRANZINO</b> 🍷	34.-
con melograno e lime <i>Seabass tartare with pomegranate and lime</i>	

## Street Food

<b>ULTIMATE BISTROT CHEESEBURGER</b>	38.-
100% Black Angus Svizzero, bun di patate, American cheese, pomodoro, insalata e Burger sauce. Servito con patatine fritte <i>100% Swiss Black Angus, potato bun, American cheese, tomato, salad and Burger sauce. Served with french fries</i>	

## Primi Piatti / First Courses

<b>TAGLIOLINO</b> (V)	24.-
pomodoro e basilico <i>Tagliolino with tomato sauce and basil</i>	
<b>MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA</b>	26.-
<i>Mezze maniche with tomato sauce, crispy cheek lard and pecorino cheese</i>	
<b>RIGATONI ALLA CARBONARA</b>	26.-
<i>Rigatoni with eggs, crispy cheek lard and pecorino cheese</i>	
<b>TUBETTI RIGATI "SELEZIONE GENTILE"</b>	28.-
al gran ragù <i>Tubetti rigati pasta "Selezione Gentile" with ragoût</i>	

## Secondi Piatti / Main Courses

<b>BRANZINO</b> (V) (N) (A)	46.-
con zucca e cime di rapa <i>Seabass with pumpkin and turnip tops</i>	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> (V) (N) (A)	48.-
con Patatas Bravas <i>Beef entrecôte with Patatas Bravas</i>	
<b>COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b> (V) (N)	48.-
con rucola e pomodorini <i>Veal cutlet "Milanese Style" with rocket and cherry tomatoes</i>	

## Contorni / Side

<b>PATATE ARROSTO</b>	12.-
<i>Roasted potatoes</i>	
<b>SPINACINO SALTATO</b>	12.-
<i>Sautéed spinach</i>	
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	14.-
<i>Grilled vegetables</i>	
<b>INSALATA DI DATTERINI E AVOCADO</b>	14.-
<i>Datterini tomato and avocado salad</i>	

## *Insalate / Salads*

<b>CAESAR</b>	28.-
con pollo, lattughino, Parmigiano, acciughe e crostini di pane <i>Caesar salad with grilled chicken, Caesar dressing, Parmesan cheese, anchovies and bread croutons</i>	
<b>CAPRESE</b> 🍷	28.-
con mozzarella di Bufala D.O.P, pomodori Datterini rossi e gialli, olio EVO e basilico <i>Buffalo mozzarella PDO, red and yellow tomatoes, extra virgin olive oil and basil</i>	
<b>INSALATA DI PUNTARELLE</b> 🍷	24.-
con Parmigiano e limone <i>Puntarelle Salad with Parmesan cheese and lemon</i>	

## *Dessert*

<b>TIRAMISU</b> 🍷	15.-
<b>PANNA COTTA AGLI AGRUMI</b> 🍷	15.-
<i>Creamy citrus panna cotta</i>	
<b>FRUTTI DI BOSCO CON GELATO FIOR DI LATTE</b> 🍷	16.-
<i>Fresh berries with fior di latte ice cream</i>	
<b>GELATI E SORBETTI</b>	da 5.-
<i>Ice creams and sorbets</i>	

## Bollicine / Bubbles



### 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 NOVAK

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

20.- 90.-

## Bianchi / White

### OTTELLA

Lugana 2023  
(Turbiana)

12.- 58.-

### CANTINA MONTI

Malcantone "Selezione Meta" 2021  
(Müller Turgau, Chardonnay, Pinot Gris)

12.- 80.-

### PFITSCHER

Saxum Sauvignon Blanc 2022  
(Sauvignon Blanc)

13.- 75.-

## Rossi / Red

### FAWINO

Cantastorie 2023  
(Merlot)

12.- 65.-

### TENUTA DI BISERNO

Insoglio del cinghiale 2021  
(Syrah, Merlot, C.Franc, C.Sauvignon)

14.- 75.-

### BODEGAS CASA MONTE PÌO

Mencia Benquerido 2021  
(Mencia)

12.- 65.-

## Rossé / Rosé

### GIALDI VINI

Rosato Rovere 2023  
(Merlot)

12.- 68.-

Bistrot

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

*Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.*

 Senza Glutine / *Gluten Free*

 Senza Lattosio / *Lactose Free*

 Vegetariano / *Vegetarian*

*Bistrot*