

Antipasti / Starters

OVETTO 🍷	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>	
CEVICHE DI RICCIOLA 🍷	36.-
<i>Yellowtail ceviche</i>	
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO 🍷🍷	34.-
con insalata di finocchi e arance <i>Smoked Scottish salmon with fennel and orange salad</i>	
VITELLO TONNATO	30.-
<i>Roasted veal with tuna sauce and capers</i>	

Delizie da condividere / To Share

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

Tartare Bar

TARTARE DI MANZO 🍷	39.-
condita secondo la tradizione <i>Traditional beef tartare</i>	
TARTARE DI SALMONE 🍷🍷	32.-
con avocado e passion fruit <i>Salmon tartare with avocado and passion fruit</i>	

Street Food

ULTIMATE BISTROT CHEESEBURGER	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>	

Bistrot

Primi Piatti / First Courses

TAGLIOLINO (V)	24.-
pomodoro e basilico <i>Tagliolino with tomato sauce and basil</i>	
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA	26.-
<i>Mezze maniche with tomato sauce, crispy cheek lard and pecorino cheese</i>	
RIGATONI ALLA CARBONARA	26.-
<i>Rigatoni with eggs, crispy cheek lard and pecorino cheese</i>	
FUSILLONI AL PESTO DI ZUCCHINE E MENTA	28.-
con gamberi saltati <i>Fusilloni pasta with zucchini-mint pesto and sautéed prawns</i>	

Secondi Piatti / Main Courses

BRANZINO (U)	46.-
con salsa ai "4 pomodori" e caponata di melanzane <i>Sea Bass with Four-tomato sauce and eggplant caponata</i>	
TAGLIATA DI MANZO (U,*)	48.-
con Patatas Bravas <i>Beef entrecôte with patatas bravas</i>	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE (U)	48.-
con rucola e pomodorini <i>Veal cutlet "Milanese Style" with rocket and cherry tomatoes</i>	

Contorni / Side

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

Insalate / Salads

- CAESAR** 28.-
con suprema di pollo, lattughino, Parmigiano, acciughe e crostini di pane
Caesar salad with grilled chicken, Caesar dressing, parmesan cheese, anchovies and bread croutons
- CAPRESE** 28.-
con mozzarella di Bufala D.O.P, pomodori Datterini rossi e gialli, olio EVO e basilico
Buffalo mozzarella PDO, red and yellow tomatoes, extra virgin olive oil and basil
- INSALATA GRECA** 28.-
con feta, pomodori ramati, cetrioli, olive taggiasche, cipolla rossa e crostini di pane
Greek salad with feta, vine tomatoes, cucumbers, taggiasca olives, red onion, and croutons

Dessert

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

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 92-21
(Pinot Meunier)

20.- 90.-

Bianchi / White

ATLANTIS

Vermentino di Gallura Superiore "Clos" 2020
(Vermentino)

12.- 65.-

CANTINA MONTI

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

12.- 75.-

MERIDA BENEDETTI

Lugana 2023
(Turbiana)

12.- 65.-

Rossi / Red

FATTORIA MONCUCCHETTO

Il Murchi Rosso 2020
(Divico)

12.- 70.-

TENUTA DI BISERNO

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

14.- 75.-

OJO DE AGUA, DIETER MEIER

Ojo De Agua 2022
(Malbec)

12.- 70.-

Rosati / Rosé

SETTEMAGGIO

Vespro 2023
(Merlot, Marselan, PiWi)

12.- 65.-

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