



Provenienza carne/Fleischherkunft
Origine de la viande/Origin of the meat

Manzo/Rind/Boeuf/Beef: CHE, DE, ARG, PY, UY
Vitello/Kalb/Veau/Calf: CH, NL
Agnello/Lamm/Agneau/Lamb: NZ, IRL
Piccione/Taube/Pigeon/Pigeon: FR
Maiale/Schwein/Cochon/Pork: CH
Capriolo/Reh/ Chevreuil/Roe Deer: AU
Cervo/Hirsh/Cert/Deer: AU
Anatra/Ente/Canard/Duck: FR

Provenienza pesce/Fischherkunft
Origine du poisson/Origin of the fish

Branzino/Wolfsbarsch/Loup de mer/Sea bass: GR, CZ
Orata/ Goldbrasse/Dorade/Sea bream: GR, CZ
Polipo/Krake/Poulpe/Octopus: MAR
Gamberi/Krebs/Écrevisse/Prawns: ARG
Scampi/ Scampi/Langoustine/Scampi: ARG
Salmone/Lachs/Saumon/slmon: NO
Triglia/Meerbarbe/Rouget/Mullet: IT
Rombo/Steinbutt fisch/Turbot/Turbot: IT, GR



Diet tip: Don't.

My mind says "abs"
but my heart says
"Spaghetti alla Bolognese"

La Tureta



Crema di piselli e spinaci
Erbsen-Spinat-Creme
CHF 15.-

**Polipo in insalata
con patate, ceci e olive taggiasche**
*Oktopussalat mit Kartoffeln,
Kichererbsen und Taggiasche-Oliven*
CHF 18.-

Vitello rosa con salsa tonnata
Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce
CHF 22.-

Gnocchetti di patate alla Sorrentina
Kartoffelgnocchi auf sorrentiner Art
CHF 19.-

**Spaghetti alla Chitarra
con gamberi e pomodori**
Spaghetti alla Chitarra mit Garnelen und Tomaten
CHF 23.-

Tagliatelle alla bolognese
CHF 21.-

**Spezzatino vegano,
funghi Champignon con il suo sugo
e polenta ticinese**
*Veganer Eintopf, Champignon-Pilze
mit eigener Sauce und Tessiner Polenta*
CHF 26.-

**Trancio di rombo alla mediterranea
con ratatouille di verdure**
*Steinbutt nach mediterraner Art
mit Gemüse-Ratatouille*
CHF 34.-

Stinco di maiale al forno
con purè di patate e funghi porcini
*Ofen-gebackene Schweinshaxe mit Kartoffelpüree und
Steinpilzen*
CHF 38.-

Tartufo bianco fresco
Frischer weisser Trüffel
CHF 9.00 al grammo/ pro Gramm

Paccheri all'astice
Paccheri mit Hummer
CHF 38.-

Fusillone alla carbonara
Fusillone nach Art der Carbonara
CHF 28.-

**Tartare di manzo tagliata
al coltello servita al tavolo
con patate**
Rindertartar am Tisch zubereitet mit Kartoffeln
CHF 52.-

Cotoletta di vitello
con rucola e pomodorini confit
*Mailänder Kalbsschnitzel
mit Rucola und konfierten Kirschtomaten*
CHF 48.-

LE NOSTRE PINSE

Margherita
Tomaten, Mozzarella und Basilikum
CHF 15.-

Prosciutto crudo e burrata
Rohschinken und Burrata
CHF 21.-

Vegetariana
*Tomaten, Gemüse, Basilikum
und Fior di Latte Mozzarella*
CHF 18.-



DESSERT

Tortino al cioccolato
Schokoladenkuchen
CHF 9.-

Crema catalana
Katalanische Creme
CHF 9.-

Tris di cannoli
Cannoli Trio
CHF 12.-

My favorite flavor of cake is more.

I just want someone
to look at me the way I look
at food

ANTIPASTA