

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 🌱	32.-
con crème fraiche e aneto <i>Scottish smoked salmon with crème fraiche and dill</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 BRANZINO 🌱	34.-
con melograno e lime <i>Seabass tartare with pomegranate and lime</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 🌱	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>	
TUBETTI RIGATI "SELEZIONE GENTILE"	28.-
al gran ragù <i>Tubetti rigati pasta "Selezione Gentile" with ragoût</i>	

Secondi Piatti / Main Courses

BRANZINO 🐟🌱	46.-
con zucca e cime di rapa <i>Seabass with pumpkin and turnip tops</i>	
TAGLIATA DI MANZO 🥩🌱	48.-
con Patatas Bravas <i>Beef entrecôte with Patatas Bravas</i>	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 🍖	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 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 DI PUNTARELLE** 24.-
con Parmigiano e limone
Puntarelle Salad with Parmesan cheese and lemon

Dessert

- TIRAMISU** 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 92-20
(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