



Menu dell'Ambasciatore

Antipasto a scelta

Vorspeise nach Wahl

Starter of your choice

Primo piatto a scelta

Erster Gang nach Wahl

First dish of your choice

Secondo piatto a scelta

Hauptgang nach Wahl

Main course of your choice

Dolce a scelta

Dessert nach Wahl

Dessert of your choice

90

v vegetarisch

v+ vegan

FS Neuinterpretationen von Fabiana Scarica

RC Ricetta Classica



Per Iniziare

ANTIPASTI | VORSPEISEN | APPETIZERS

Indivia, mandorla e cedro v+	16
<i>Endivie mit Mandeln und Zitrone</i>	
<i>Endive with almonds and lemon</i>	
Seppia bruciata con tamarindo, castagne e foglia di ostrica FS	24
<i>Tintenfisch mit Tamarinde, Kastanien und Austernblättern</i>	
<i>Cuttlefish with tamarind, chestnuts and oyster leaves</i>	
Cannolo di gambero ripieno di cavolfiore, salsa di limone, melissa e caviale FS	26
<i>Garnelen-Cannoli gefüllt mit Blumenkohl an Zitronensauce, Zitronenmelisse und Kaviar</i>	
<i>Shrimp cannoli stuffed with cauliflower, lemon sauce, lemon balm and caviar</i>	
Crudo di mare <i>RB</i>	28
Pollo confit con salsa agropiccante e mais FS	19
<i>Konfiertes Hähnchen mit pikant-saurer Soße und Mais</i>	
<i>Confit chicken with hot and sour sauce and corn</i>	
Tagliere di salumi <i>RB</i>	18
<i>Italienische Aufschnittsplatte</i>	
<i>Italian cold cuts platter</i>	
Antipasto all'italiana <i>RB</i>	20

Primi Piatti

ZWISCHENGÄNGE | INTERIM COURSES

* SECONDO PIATTO / HAUPTGANG / MAIN COURSE



Spaghetti in succo di rapa rossa, acetosella e spuma di Kefyr v+ FS 22 / 28*

Spaghetti mit Randen-Sauce, Sauerklee und Kefyr-Mousse

Spaghetti with beetroot sauce, sorrel and Kefyr mousse

Fettucce con pomodorini gialli, salicornia e olive nere v+ FS 20 / 26*

Fettucce mit gelben Kirschtomaten, Salicornia und schwarzen Oliven

Fettucce with yellow tomatoes, salicornia and black olives

Ravioli di patate arrosto con „baccalà mantecato“ e suo pil pil,
olive verdi e aglio fermentato FS 28 / 36*

*Bratkartoffel-Ravioli mit „baccalà mantecato“, Fischhaut Mayonnaise,
grünen Oliven und fermentiertem Knoblauch*

*Fried potato ravioli with „baccalà mantecato“, fish skin mayonnaise,
green olives and fermented garlic*

Linguine con ragù di polpo *RC* 27 / 35*

Linguine mit Tintenfischragù

Linguine with octopus ragù

Rigatoni con pistacchio, alici in carpione e formaggio di pecora v FS 26 / 34*

Rigatoni mit Pistazien, Sardellen in Carpione und Schafskäse

Rigatoni with pistachio, anchovies in carpione and sheep cheese

Risotto mantecato con midollo affumicato, salsa di sesamo nero
e rucola FS 26 / 34*

*Risotto mantecato mit geräuchertem Knochenmark,
schwarzer Sesamsauce und Rucola*

Risotto mantecato with smoked marrow, black sesame sauce and rocket

Candele di gragnano alla genovese di manzo *RC* 26 / 34*

Continuando

SECONDI | HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES



Parmigiana di bietole v / v+ <i>RB</i>	26
<i>Mangold Parmigiana</i>	
<i>Chard parmigiana</i>	
Bistecca di sedano rapa al BBQ, "salsa bagnetto verde" e peperoncino v+ FS	29
<i>Gegrilltes Knollenselleriesteak al BBQ mit Chimichurri und Chilisauce</i>	
<i>BBQ celeriac steak, chimichurri salsa and chilli sauce</i>	
Rana pescatrice glassata all'arancia, cicoria e fagioli dall'occhio FS	44
<i>Seeteufel glasiert mit Orangen, Zichorie und Augenbohnen</i>	
<i>Monkfish glazed with orange, chicory and cowpeas</i>	
Shabu Shabu di mare misto FS	39
<i>Gemischtes Meeres-Shabu-Shabu</i>	
<i>Mixed sea shabu shabu</i>	
Trancio di pescato del giorno con verdure saltate e patate <i>RB</i>	39
<i>Tagesfang mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln</i>	
<i>Catch of the day with roasted vegetables and potatoes</i>	
Guancia di manzo brasata con frutti di bosco, chicoria e salsa di aceto FS	35
<i>Geschmorte Rinderbacke mit Beeren, Chicorée und Essigsauce</i>	
<i>Braised beef cheek with berries, chicory and vinegar sauce</i>	
Variazione di maialino con pak choi, gel di pepe e anacardi FS	39
<i>Variation vom Ferkel mit Pak Choi, Pfeffergel und Cashews</i>	
<i>Piglet variation with pak choi, pepper gel and cashews</i>	
Controfiletto di vitello arrosto con rucola pomodorini e patate <i>RB</i>	42
<i>Gebratene Kalbshende mit Rucola, Kirschtomaten und Kartoffeln</i>	
<i>Roasted veal sirloin with rocket, cherry tomatoes and potatoes</i>	





Dolci

DESSERT

Carrello di dolci 13

Auswahl vom Dessert-Wagen
A selection from the dessert cart

Bitte informieren Sie das Servicepersonal bezüglich Allergien/Intoleranzen.
Unser Team wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.



Bevande

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFTDRINKS

San Pellegrino 5 dl / 7.5 dl 6 / 9

Acqua Panna 5 dl / 7.5 dl 6 / 9

Coca Cola / Coca Cola Zero 3.3 dl 5

San Bitter / Crodino 1 dl 5

San Pellegrino 2 dl 5

Limonata, Aranciata, Chinotto, Acqua Tonica

Fever Tree 2 dl 5

*Sicilian Lemonade, Ginger Ale, Ginger Beer,
Indian Tonic, Mediterranean Tonic*

Limonata la Galvanina 3.55 dl 5

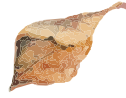
Mandarine, Blutorange, Grapefruit, Zitronen oder Pfirsich Eistee

Succhi di frutta skipper 2 dl 5

Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose, Ananas, ACE, Tomate

Caffè

KAFFEE | COFFEE



Espresso	5
Espresso Doppio	6
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5
Caffè	5
Schale, Caffè con latte	6

Tè

TEE | TEA



Tè alle erbe <i>Kräutertee</i>	6
<i>Verbene</i> <i>Erbe di montagna / Bergkräutertee Menta piperita /</i> <i>Pfefferminze Fiori di camomilla / Kamillenblüten</i>	
Rooibostee	6
<i>Pepe fragola / Erdbeer-Pfeffer</i>	
Tè verde <i>Grüntee</i>	6
Tè alla frutta <i>Früchtetee</i>	6
<i>Lampone e frutti di bosco / Waldfrucht-Himbeer</i> <i>Zenzero-Arancia-Cannella / Ingwer-Orange-Zimt</i>	
Tè nero <i>Schwarztee</i>	6
<i>Assam</i> <i>Earl Grey</i>	

Birre

ALLA SPINA | VOM FASS | ON TAP

Moretti <i>3 dl</i>	6
Lagunitas IPA <i>3 dl</i>	7
Ittinger <i>3 dl</i>	6
Eichhof Kloster <i>3 dl</i>	6

BOTTIGLIA | FLASCHE | BOTTLED

Heineken <i>2.5 dl</i> / Heineken 0.0 <i>3.3 dl</i>	6
Moretti <i>3.3 dl</i> <i>Baffo D'oro, la Rossa</i>	6
Moretti <i>5.0 dl</i> <i>Alla Toskana, alla Siciliana</i>	7
Moretti Gran Cru <i>7.5 dl</i>	14
Ichnusa <i>3.3 dl</i>	6



Liquori

LIKÖRE | LIQUEURS



Amaro Santoni 4 cl	8
Amaro Chianciano 4 cl	7
Amaro di Toscana 4 cl	7
Amaretto 4 cl	7
Grappa di Brunello 2 cl	7
Grappa di Chianti 2 cl	7
Grappa di Nobile 2 cl	7
Grappa Tuscia Riserva 2 cl	9
Grappa Tuscia Millesimata 2 cl	10
Italian Espresso 4 cl	7
Coffee Cream 4 cl	7
Lemon Cream 4 cl	7
Limoncello 4 cl	7
Melaverde 4 cl	7
Rabarbaro 4 cl	7
Rosso Amaro 4 cl	7
Sambuca d'Italia 4 cl	9